SABOR A
ENCUENTRO

Escrito en Resistencia – Chaco

2016 - 2025

por: Eduardo “Barba” Gómez Mian

Prólogo

En la vida de un motociclista, hay algo que va más allá del viento en el rostro y del rugido del motor; esa es la camaradería, el abrazo cálido de un amigo y el placer de compartir una buena mesa. Este "libro" nace de esa necesidad vital de reunirnos, de celebrar la vida a través de lo simple y lo auténtico: la comida. No hay nada más hermoso que detener la marcha por un rato y disfrutar de esos momentos que quedan grabados en la memoria, los que nos llenan el alma.

A medida que recorremos nuestros caminos, ya sea en una escapada de fin de semana o en una aventura más extensa por la ruta, siempre hay un alto para el mate y un buen asado que nos invita a detenernos y a compartir historias. Un plato humeante, una picada con un fernecito y la risa de los amigos son los ingredientes perfectos para un momento inolvidable. Ahí es donde radica la esencia de esta obra: ***crear un espacio donde podamos encontrarnos, reconectar con nuestros seres queridos y celebrar lo que realmente importa.***

Las recetas que aquí encontrarás no son solo instrucciones culinarias; son trozos de memoria compartida, cada una con una historia detrás. Son esos platos que nos han acompañado en noches de charlas hasta el amanecer, después de un día de ruta, o en las reuniones de los domingos, cuando la familia se junta para disfrutar aunque sea de un buen guiso. Estos menús son un homenaje a las tradiciones, a aquellas abuelas que nos enseñaron a cocinar con amor y a esos amigos que se vuelven parte de nuestra familia con cada encuentro.

Entender el poder de la comida para unir a las personas es fundamental. Una mesa llena de platos caseros, aromas que nos transportan a otros tiempos, risas y anécdotas que se mezclan entre cada bocado, son momentos que construyen lazos. En un mundo que a veces puede parecer apresurado y desconectado, detenerse a

compartir una comida con nuestros seres queridos se vuelve un acto de rebelión contra la rutina y la soledad. Es un recordatorio de que aún en medio del caos, la amistad y el amor son los mejores condimentos de la vida.

Además, a través de este libro, quiero contagiar ese espíritu de aventura y descubrimiento que tanto amamos los motociclistas. Cocinar es también una forma de explorar, de probar nuevos sabores y de compartir nuestra creatividad con los que más queremos. Cada receta es una invitación a experimentar, a salir de nuestra zona de confort y a arriesgarnos a crear algo nuevo. Porque, al fin y al cabo, cada vez que encendemos el fuego para cocinar, estamos incitando a la aventura de la conexión humana.

Así que, amigo, abrí este libro con la mente abierta y el apetito listo. Dejá que cada receta te inspire a organizar una juntada con esos amigos de vida, a revivir esas memorias que nos hacen sonreír, y a crear nuevas historias mientras compartimos la mesa. Porque cada plato que prepares no solo alimentará el cuerpo, sino que nutrirá el alma, y eso, amigo, eso es lo que realmente importa. **¡A disfrutar del viaje y a cocinar se ha dicho!**

Agradecimientos

A medida que las páginas de este escrito van tomando forma, no puedo dejar de recordar a todas las personas que han sido parte fundamental de este viaje.

En primer lugar, quiero dedicar un agradecimiento especial a mi madre, **"La Vilma",** cuyo amor y dedicación en la cocina me enseñaron que cada receta lleva consigo una historia, una emoción y un encuentro. Sus manos siempre fueron un ejemplo de cuidado y pasión, y de ella aprendí que cada plato puede ser un abrazo para quienes lo compartimos.

A **Víctor**, mi hermano, **"Pitin",** a quien desde chico admiro profundamente, de el aprendí a escuchar música y también aprendí que todo es alcanzable si uno se lo propone, que el único que pierde es el que abandona, hábil cocinero pero mejor modelo de persona a seguir.

A **Claudia**, gracias por ser mi compañera en esta potente aventura llamada vida. Tu amor y apoyo incondicional han sido el ingrediente secreto en cada uno de mis logros. **A mis hijos**, que siempre han estado dispuestos a probar mis creaciones (a veces experimentales), gracias por inspirarme a mejorar y a hacer de cada comida un momento especial en familia.

No puedo olvidar a mis hermanos del moto club **Cofradía XIII** (presentes y ausentes), quienes no solo han compartido kilómetros y rutas, sino también anécdotas y recetas que se convirtieron en el corazón de este libro.
Y si hablo C13, tengo que dejar el agradecimiento especial a **Seba**, mi compañero de parrillas y ollas, el incansable, el atento, el que no abandona ni abajo del agua para vos Hermano el abrazo más grande.

Por último, a todos los amigos que han influido en cada una de las recetas aquí presentadas, gracias por esas charlas interminables, por sus consejos y por los inolvidables momentos compartidos en torno a la mesa. Ustedes son la razón por la que siento que este libro es mucho más que un compendio de recetas; es un homenaje a la amistad, la camaradería y los sabores que nos unen, porque de cada encuentro con ustedes ha traído consigo un nuevo sabor que ha dejado una huella imborrable en mi vida.

Espero que disfruten de cada página, así como yo he disfrutado al escribirlas**. ¡A rodar y a cocinar!**

Con afecto, El Barba

ÍNDICE

Prólogo ..... pág. 2

Agradecimientos ..... pág. 4

- **Capítulo 1: A la Parrilla** ..... pág. 7

Cortes Recomendados para el Asado Perfecto ..... pág. 8

Asado Banderita ..... pág. 10

Asado Clásico: Técnica de Cocción Ideal ..... pág. 12

Asados a la Estaca: Una Tradición Argentina ..... pág. 14

Hagamos la Salmuera ..... pág. 17

Chorizos ..... pág. 18

Morcilla ..... pág. 19

Morrones Rellenos ..... pág. 21

Choclos a la parrilla con Manteca especiada ..... pág. 22

Berenjenas Asadas al estilo criollo ..... pág. 23

Salsas: Chimichurri ..... pág. 24

Salsa Criolla ..... pág. 25

Pico de Gallo ..... pág. 27

Mayonesa Casera ..... pág. 28

- **Capítulo 2: Guisos y Estofados** ..... pág. 34

Locro Criollo ..... pág. 35

Guiso de Lentejas ..... pág. 37

Estofado de carne ..... pág. 38

Guiso de Arroz con Pollo ..... pág. 40

- **Capítulo 3: Al Disco** ..... pág. 82

Bondiola Desmenuzada al disco ..... pág. 83

Osobuco al Disco, versión Birrera ..... pág. 84

Chorizos a la Pomarola al Disco ..... pág. 86

Pollo al Disco con Papas y Vino Blanco ..... pág. 88

- **Capítulo 4: Brebajes** ..... pág. 96

Licores Caseros: Cómo hacer tu propio licor de frutas ..... pág. 96

Licor de Café Ristretto ..... pág. 98

Limoncello Casero (con base de Vodka) ..... pág. 100

- **Recta Final: Epílogo** ..... pág. 102

Capítulo 1: A la Parrilla

La Cultura del Asado en Argentina y su Importancia Social

El asado en Argentina es mucho más que un método de cocción; es un ritual. Reunirnos alrededor del fuego es parte de nuestra identidad. Ahí se comparten risas, anécdotas, y se construyen vínculos que sobrepasan lo gastronómico.

Desde los gauchos hasta hoy, el asado fue perfeccionado y celebrado por todos, sin importar clase social ni contexto. Cada quien tiene su rol, desde el que prende el fuego hasta el que trae la bebida. No hay protocolos ni etiquetas, solo ganas de compartir.

Esta costumbre habla de una Argentina democrática, donde todos se mezclan y encuentran un punto de encuentro entre brasas y sueños. Además, representa un motor económico: los cortes de carne son clave para el campo, la industria alimentaria y el turismo gastronómico.

El asado es, también, un idioma propio que se transmite entre generaciones. En cada encuentro se cocina algo más que comida: se cocina identidad. Encender la parrilla es avivar la llama de lo que somos. Y eso, querido amigo, es apenas el comienzo de este viaje compartido.

Cortes Recomendados para el Asado Perfecto

Si hay algo que nos une a los argentinos, es la pasión por el asado, y saber qué carne seleccionar puede marcar la diferencia entre una buena parrillada y una inolvidable. Desde las sabrosas costillas hasta el tierno lomo, cada corte tiene su encanto y su lugar en esta tradición que todos amamos. Aquí vamos a ver una lista de los cortes más recomendados, con sus ventajas y características, para que el próximo encuentro al calor de la parrilla sea todo un éxito.

Así que, ¡preparate que la carne ya está esperando! ¡Vamos a conocer esos cortes que son la estrella del asado!

1. Asado de tira (o banderita)

- *Ubicación:* costillar frontal.
- *Comentario:* Cuando hablamos de asado banderita, nos referimos a esas tiras finas de costilla, con carne entre los huesos, que se cocinan rápido y salen jugosas y sabrosas. Son ideales para una picada rápida o cuando hay hambre y poco tiempo.

  En cambio, si hablamos del asado de costilla o costillar entero, ahí el corte es más grueso, y suele ajustarse al gusto del asador o según cuánta hambre traigan los comensales. Cuanto más grande, más tiempo necesita… pero también más gloria al servirlo.

2. Vacío

- *Ubicación:* entre la falda y el lomo.
- *Comentario:* Corte estrella. Tiernísimo, con una capita de grasa que lo hace cantar en la parrilla. Siempre queda bien.

3. Entraña

- *Ubicación:* diafragma, zona baja y lateral.
- *Comentario:* Fina, intensa, con mucha personalidad. Se asa rápido y va como piña con chimichurri.

4. Picaña (tapa de cuadril)

- *Ubicación:* parte trasera, sobre el cuadril.
- *Comentario:* Conocida como "picanha" en Brasil. La grasa le da un sabor tremendo. Queda tremenda entera, cocida a fuego lento.

5. Bife de chorizo

- *Ubicación:* entre lomo y cadera.
- *Comentario:* Corte generoso y sabrosón, con buen marmoleo. El preferido de muchos.

6. Falda (o faldita)

- *Ubicación:* parte baja del pecho, detrás de la tapa de asado.
- *Comentario:* Corte popular y bien argentino. Tiene cartílago, sabor y mucha historia. Apta para todo bolsillo y toda ocasión.

Bonus Track:
No olvides que cada uno de estos cortes tiene su "hermano porcino", que también fue ganando terreno. La carne de cerdo, con sus tiempos y trucos, suma variedad y sabor. ¡Probala!

Ahora sí, **Prendé el fuego**

Asado Banderita (ideal para cuando tenemos poco tiempo)

Ingredientes (4 personas)

2kg de tira de Costilla cortada fina (aproximadamente 2cm)

Sal Entrefina y pimienta a gusto

Guarniciones Opcionales

Ensalada Mixta, Ensalada Rusa, cebollas, papas o batatas al rescoldo y por qué no también unas mandiocas hervidas.

Preparación:

1: Mientras el carbón se va transformando en brasa retiramos la carne del envoltorio (bolsa, bandeja, etc.) y la dejamos en una tabla que repose hasta quedar a temperatura ambiente, de ser necesario en este paso podemos recortar los excesos de grasa si los tuviera y **obligatoriamente** tirarlos al fuego, eso creará una salida de humo adicional de la parrilla, ideal para que los vecinos vayan reforzando la envidia

2: Con las brasas listas y la carne a temperatura ambiente procedemos a salar todo, sin miedo y con autoridad, no te preocupes que los mismos jugos de la carne se encargan de retirar los excedentes de sal, también es buen momento para pimentar con pimienta negra recién molida, ahí si, solo en caso de que les guste.

3: Esparcimos de forma prolija y pareja las brasas debajo la parrilla a fuego medio posicionamos las banderitas para su cocción.

* Mas abajo explico cómo identificar las diferentes temperaturas para lograr la mejor cocción de la carne

4: Con el fuego a temperatura ideal, tras 10 o 15 minutos vamos a notar que los jugos de la carne comienzan a emanar por la parte superior de las costillas, en ese momento y si el dorado de la parte expuesta al fuego de nuestra carne está como nos gusta procedemos a dar vuelta las costillas

5: Disfrutamos de una refrescante bebida y vamos avisando que falta poco, ya es buen momento de ir terminando las guarniciones y preparar la mesa, también para quienes les gusta, es el momento de poner a tostar algunos panes, en menos de 10 minutos veremos que vuelven a subir los jugos de la carne, y ese, querido amigo, ese es el punto **IDEAL** de la carne, retiramos de la parrilla, dejamos reposar 5 minutos para que se estabilicen los jugos y servimos. En caso de que a algún comensal no le guste la carne jugosa gentilmente lo invitamos a que coma ensalada o… también podemos dejar la carne otros 5 o 10 minutos más a fuego lento para que quede seca y desabrida como le gusta a "esa persona".

***"T**engo un recuerdo muy grato con el asado banderita, allá por el año 2018 con unos amigos habíamos formado una Peña de Motociclistas que funcionaba los jueves a la noche en un centro cultural de Resistencia, éramos 5: Dani Z, Marce, Bubu, Seba y yo (en realidad éramos mas, porque cada uno siempre estaba acompañado de su esposa o novia y sin ellas no hubiéramos hecho nada, pero los caraduras que iniciamos todo éramos los 5. Fue tal el éxito de "Casa Club" (así habíamos nombrado a la peña) que semana a semana se sumaba más público y entre el infalible Seba y yo tratábamos de tener una oferta gastronómica diferente al común de los eventos para motociclistas, mas allá de que siempre era "plato único", uno podía encontrarse un jueves con una generosa porción de "Surubí al paquete", otro jueves podía ser "Pollo cordón bleu" con ensalada,*

chuletas de cerdo a la barbacoa, etc. y tal producción gastronómica causaba que no llegáramos a tiempo con el servicio de comida, al punto que Marcelo, Claudia, Grace y Luci (Fer) mágicamente en un hornito eléctrico que aporto Dani Z hacían empanadas de jamón y queso o hacían papas fritas (casi de manera improvisada) con una pequeña freidora eléctrica que nos había regalado la mamá de Clau, todo con el fin de paliar la demanda de comida o simplemente ganar algo de tiempo mientras nosotros llegábamos con el plato del día.

Un jueves, de esos que estábamos saturados llega ***"el Viejo" Luis Boggiano,*** *parrillero ultra experimentado de la costa atlántica Argentina, en ese momento vicepresidente de Cofradía XIII y en una magistral cagada a pedos por la desorganización de la improvisada cocina /parrilla nos tira el dato del asado banderita,* ***" es un corte que se cocina solo Edu, y no hace falta que hagas un montón, podes ir haciendo a medida que cae la gente y lo servís a punto antes de que se les caliente la primer cerveza",*** *para mi ese fue el mejor consejo que recibí ese año y desde ese momento el asado banderita es uno de mis preferidos."*

Asado Clásico: Técnica de Cocción Ideal

Cuando pensamos en un asado clásico, la técnica de cocción es fundamental para lograr esa combinación perfecta de sabor, textura y jugosidad que a todos nos gusta. Te cuento cómo conseguirlo:

1. Preparación de la Parrilla:

- Para empezar, asegurate de que tu parrilla esté bien limpia. Un buen asado comienza con una parrilla en condiciones.
- El fuego con leña o carbón, dando prioridad a la leña para obtener ese ahumado característico. Espera a que las brasas estén al rojo vivo y se cubran de una ligera capa de cenizas.

2. Temperatura:

- La clave de un buen asado está en la temperatura. Es preferible cocinar a fuego lento y parejo. Esto asegura que la carne se cocine de manera uniforme y retenga sus jugos.
- Si estás usando carbón, desparramalo de manera uniforme y cuida que no haya zonas demasiado calientes.

Ahora te debes estar preguntando, ***¿y cómo se si el fuego esta alto, medio o bajo?,***

Es muy sencillo. Solo tenés que poner la palma de tu mano a unos 10 cm de la parrilla y contar hasta 10 (sin quemarte, claro). Aquí te dejo cómo interpretarlo:

- Si solo podes contar hasta 5 y tenés que retirar la mano, el fuego está **medio alto**.
- Si podes aguantar hasta 7, entonces está a **temperatura ideal**.
- Si podes contar más de 7, eso significa que es lo que llamamos **fuego lento**.

¡Así de fácil!

3. Selección de Cortes:

- Como ya vimos, hay cortes ideales que se adaptan bien a esta técnica. Opta por el asado de tira, vacío, entraña y otros que ofrecen textura y sabor. Cada corte necesita su propio tiempo, así que tené paciencia.

4. Cocción:

- Coloca la carne en la parrilla y evita moverla constantemente. Deja que se forme una costra dorada antes de girarla. Esto ayuda a sellar los jugos.

- Cocina la carne a buena distancia de las brasas. La idea es no apresurarse; un buen asado puede llevar entre 1 y 2 horas, dependiendo del grosor de los cortes.

6. Descanso:

- Una vez que la carne esté a tu gusto, retírala del fuego y déjala reposar unos minutos antes de cortarla. Esto permite que los jugos se redistribuyan, haciendo que cada bocado sea aún más jugoso.

Asados a la Estaca: Una Tradición Argentina

No hay nada más emblemático en la cultura argentina que un buen asado a la estaca. Esta técnica es la manera perfecta de disfrutar grandes cortes de carne, como costillares de ternera, novillo, cerdo o cordero. El secreto está en hacer un fuego con leña, creando un ambiente acogedor alrededor del cual se colocan las piezas de carne, sujetas con estacas o cruces. El resultado es un auténtico festín que despierta todos los sentidos.

Como cualquier proceso de cocina que se precie, los asados a la estaca requieren preparación y, en este caso, varias horas de cocción. Así que, si estás listo para organizar un evento al aire libre que deje huella, aquí van algunos consejos que comparto desde mi experiencia en la ruta y la parrilla:

1. Preparación del fuego: Asegúrate de usar leña de buena calidad para mantener el calor durante todo el asado. Es recomendable usar leña de quebracho, espinillo, algarrobo o alguna madera dura “de corazón rojo”. También se pueden usar maderas de árboles frutales como el pomelo, naranjo, etc.
2. Selección de la carne: Opta por cortes que tengan un buen margen de grasa; esto asegurará que la carne quede jugosa y llena de sabor.

3. Tiempo de cocción: No apresures el proceso. Un buen asado necesita su tiempo, así que relájate y disfruta de este ritual único en la vida de todo macho pecho peludo.
4. Acompañamientos: No olvides las salsas y ensaladas típicas, que llevaran tu asado a otro nivel.

Independientemente del corte que elijas hay algunas cuestiones indispensables que no debemos olvidar como iniciar la preparación con mucho tiempo de anticipación y tener una buena provisión de salmuera (más abajo dejo la receta de una salmuera que me gusta mucho)

Dicho esto, te voy a pasar algunos datos útiles si es la primera vez que vas a hacer un costillar a la estaca.

- **Calor Constante:** para conseguir un calor parejo en la parrilla, tenés que asegurarte de que el fuego llegue bien hasta la parte de arriba de la carne, y lo más importante, que se mantenga ahí durante muchas horas, que es lo que vas a necesitar para cocinar. Controlar el calor es clave, es uno de los secretos de la verdadera parrilla argentina, como lo haría un buen asador criollo. Si sabés manejar bien los tiempos, vas lograr resultados excelentes.

- **Las Estacas:** esto es clave, Si es posible, lo mejor es que sean de metal, preferentemente inoxidables. Asegurate de atravesar la carne al menos en dos puntos; así conseguís una buena sujeción. Pensá que van a estar mucho tiempo en posición vertical, y la parte más gruesa del corte debe que ir hacia abajo, donde hay más calor. Antes de poner las estacas, controlá que sean lo suficientemente largas, asegurate que dejar un buen tramo libre en la parte de abajo para poder clavarla en el suelo. Esto te va a ayudar a que la carne se mantenga firme

- **Ubicación carne / fuego**: Para el costillar o cualquier carne con hueso o piel gruesa, lo mejor es que pongas primero ese lado más cerca de las brasas. Tené en cuenta que debe estar inclinado a unos 60 grados, para conseguir una distribución pareja del calor.
  Además, fijate bien en la dirección del viento, porque eso va a ser clave. Dependiendo de eso, vas a decidir si querés que el humo vaya directo hacia el asado o si preferís un efecto más indirecto.
- **Cómo y cuándo sazonar**: Esto es fundamental y todo depende del tipo de sazonado que quieras:

  Sazonar con Sal

  Para el costillar, podés humedecerlo con un poco de agua usando un spray y, después, añadir la sal. Así se adhiere mejor. No te olvides de hacerlo por ambos lados.

  Sazonar con Salmuera

  Si preferís, podés preparar salmuera en una botella o en spray para rociar cada 10 minutos durante la cocción. (Para mi es la mejor forma de sazonar)

- **Tiempo de Cocción**

  El objetivo es que quede con un dorado que te haga agua la boca, pero hay quienes lo prefieren un toque más chamuscado. En general, para el clásico costillar, calculá unas 3 horas de cocción. Como empezaste con el lado del hueso, le van a hacer falta entre 1 hora y media a 2 horas, dependiendo del fuego y del grosor de la carne.

- **Como se que ya está?**

  Sabés que es hora de darle la vuelta cuando pongas la mano sobre la parte que no está en el fuego y sientas que está bien caliente, casi que te quema la mano. En ese momento, le das la vuelta y dejalo otros 45 minutos.

  Otro truco: si al tirar del hueso se desprende fácilmente de la carne, ¡está listo!

Hagamos la Salmuera

Esta es fundamental para realzar el sabor del asado. Es recomendable prepararla 1 o 2 días antes para que los sabores se intensifiquen. Puede conservarse en la heladera durante 2 a 3 semanas.

Ingredientes

- 1lt de agua
- 4 cucharada de sal gruesa
- 1 cabeza de ajo (solo los dientes pelados)
- 2 taza de perejil fresco
- 2 taza de hojas de orégano fresco
- 8 cucharaditas de ají molido
- 250 cc de vinagre de vino tinto
- 250 ml de aceite

Preparación

Paso 1: Hervir el agua en una cacerola, añadir la sal y remover hasta que se disuelva. Retirar del fuego

Paso 2: Picar el ajo, el perejil y el orégano. Colocarlos en un bol junto al ají molido.

Paso 3: Incorporar el vinagre, batiendo, seguido del aceite de oliva.

Paso 4: Añadir la mezcla de salmuera, batiendo nuevamente.

Paso 5: Dejar enfriar y pasar todo en un frasco o botella con tapa hermética y refrigerar hasta el momento de su uso

Siguiendo estos pasos sencillos, lograrás un asado clásico digno de cualquier reunión. Así que prepara la mesa, llama a tus amigos, y ¡a disfrutar de esta deliciosa tradición!

Chorizos y Morcillas: Tips para asarlos a la perfección.

Chori:
El chorizo es de esos invitados que nunca fallan. No importa si hay bife, vacío o hasta costillar a la estaca: **si no hay chori, hay reclamo**. Acá te paso cómo hacerlo bien, sin complicarte la vida, y sin que terminen secos como suela de zapato.

Paso a paso, como corresponde:

1. Prendé la parrilla con tiempo.
Lo ideal es tener brasas listas a fuego medio-alto. No hace falta que esté para derretir hierro, pero sí para dorar parejo. Unos 15 minutos de pre-calentamiento y ya estamos.

2. Acomodá los choris.
Ponelos sobre la parrilla con espacio entre ellos. Nada de amontonarlos como en colectivo a la mañana: que respiren, así se cocinan parejos.

3. Dales vuelta con cariño.
Cada 10 minutos, giralos. No hay apuro, pero tampoco te cuelgues charlando con el vecino. Lo importante es el dorado parejo, sin que se quemen.

4. No los pinches, ni con una flor.
Eso es crimen parrillero. Si los pinchás, se van todos los jugos al carbón y te quedan más secos que chiste en velorio. Aguantá las ganas y usá pinza, nunca tenedor.

5. Cuando están listos, dejalos descansar.
Sacalos y dejalos reposar 3 a 5 minutos. Sí, igual que la carne. Eso les da tiempo para que se asienten los jugos y queden todavía más ricos.

Tip inevitable:

Limpia bien la parrilla: Antes de tirar los choris, pasá un cepillo o una cebolla partida al medio para que no se peguen.

¿Querés darles un toque especial? Probá marinarlos con vino blanco, ajo y un toque de ají molido. Quedan criminales.

¿Cuánto tardan? Entre 15 y 20 minutos, según tamaño y fuego. Cuando están bien dorados por fuera y firmes al tacto, ya están.

Verdades del Fuego Sagrado:
El chorizo bien hecho no necesita magia. Solo brasas parejitas, paciencia y ese respeto sagrado de no pincharlo. El resto lo hace el fuego… y el pan. Porque si hay choripán, hay fiesta.

MORCILLA
La morcilla no busca protagonismo, pero en todo asado bien hecho tiene su lugar ganado. Es parte de la previa sagrada, esa entrada que abre el apetito y la charla. No todos la aman, pero cuando falta, se nota. Cremosa, sabrosa y nostálgica, es la tradición en forma de bocado.

- Primero, cuando la parrilla ya está bien caliente, ponés la morcilla a fuego lento, del lado más tranqui de la parrilla. No

hace falta cocinarla porque ya está pre cocida, solo que se vaya calentando despacito.

- Ahora, cuando queden como 15 minutos para sentarse a comer, dalas vuelta y dejalas ahí entre 6 y 7 minutos, así la piel queda bien crocante.
- Cumplido el tiempo aproximado sacás las morcillas y las ponés sobre una tabla. Para cortarlas sin que se te revienten, hacé un agujerito con la punta del cuchillo y desde ahí cortás en pedacitos. Después la ofrecés a los que son fanáticos de la morci.

Tip extra: Si querés, la podés servir sobre una rodaja de pan, acompañado con una buena bebida refrescante. ¡No te olvides de poner morcilla en tus asados, que es un golazo!

Verduras a la Parrilla: Una opción para los vegetarianos y para acompañar.

De verdad pensaban que iba a escribir sobre eso?

Bueno, sí. Antes de que me tilden de **"verdufóbico",** voy a compartir alguna que otra idea. Porque seamos honestos: unas verduritas bien hechas no solo salvan al invitado que no come carne, sino que también acompañan de diez al asado sin quitarle protagonismo. Y entre nosotros… algunas están buenas.

Morrones Rellenos

Ingredientes
4 porciones

- 2 morrones grandes
- 4 huevos
- 6 fetas jamón
- 6 fetas queso dambo
- 50 gramos panceta
- Sal
- Adobo

Preparación:

Elegí un buen morrón: Buscá morrones grandes, firmes, que tengan cuatro lóbulos bien marcados. Eso va a ayudar a que se mantengan estables cuando los pongas boca arriba en la parrilla.

1. **Cortalos al medio a lo largo**, dejando el cabito si es posible, y sacale todas las semillas y nervaduras.
2. **Lavalos bien**, sacales el resto de semillas que haya quedado y **llevá las mitades a la parrilla**, boca abajo, sobre brasas suaves, para que vayan tomando temperatura y se ablanden un poquito.

3. **Mientras tanto, prepará el relleno:** Cortá en cubitos el fiambre, el queso (tipo cremoso o mozzarella) y la panceta. Todo bien chiquito, así se reparte parejo.
4. **Dale vuelta a los morrones y rellenalos:** Primero va el fiambre y el queso. En uno meté jamón y queso, en el otro panceta y queso. A tu gusto.
5. **Ahora el toque maestro:** Cascá 1 huevo por cada mitad (sí el morrón es grande vas a necesitar 2 huevos por mitad). Rompé con los dedos la yema y expandila un poco para que se mezcle y cocine parejo. Condimentá con sal, pimienta y lo que te guste (orégano, ají molido, un toque de pimentón… lo que tengas a mano).
6. **Llevalos a la parrilla con cuidado:** Ubicalos con brasas medianas debajo, y no los muevas más. La paciencia acá es clave.
7. **¿Cómo sabés que están listos?** Cuando la clara esté blanca y firme, y el queso bien fundido. Si la parrilla está a otro ritmo, podés correr las brasas directo bajo los morrones o hacer un círculo de calor alrededor, para mantener sin quemar.
8. **Servilos calientes**, como entrada, como guarnición o como salvación del amigo que dice *"yo no como carne"*. ¡Y después decime si no son un golazo!

Choclos a la Parrilla con manteca especiada

Ingredientes (4 personas):

- 4 choclos enteros, con o sin cáscara
- 100 g de manteca
- Sal gruesa
- Pimentón dulce o ahumado
- Pimienta negra
- Ajo y perejil picado (opcional)

Preparación:

Vamos a pelar los choclos y envolverlos en papel aluminio con la manteca especiada.

1. La manteca: mezclá la manteca pomada con pimentón, sal, pimienta y si querés un toque de ajo/perejil.
2. Parrilla a fuego medio: entre 25 y 30 minutos, dándoles vuelta cada tanto.
3. Servilos con un poco más de la manteca derretida arriba… y si te sobran, hacé una crema de choclo al otro día.

Berenjenas Asadas al estilo criollo

Ingredientes:

- 2 berenjenas medianas
- Aceite, mejor si es de oliva
- Sal, pimienta, orégano
- Un toque de aceto balsámico

Preparación:

1. Cortá las berenjenas a lo largo, en láminas gruesas.
2. Pincelalas con aceite de oliva y metelas directo a la parrilla.
3. Cociná hasta que estén bien doradas de ambos lados. Al sacarlas, un toque de aceto y orégano y quedan listas para la ovación.

Salsas: Chimichurri, Criolla y otras salsas que complementan.

Chimichurri

El origen del chimichurri no está del todo claro, pero lo que sí sé es que es una salsa que se siente en el alma. Algunos dicen que proviene de épocas prehispánicas en los Andes, y no les falta razón: en esa zona hay salsas bastante parecidas, como el mojo verde que te sirven en Venezuela, la criolla de Perú o la llajua de Bolivia. Hasta el pebre chileno y el quiquirimichi del noroeste argentino tienen su propia onda. Todas ellas tienen algo en común: el ají y la cebolla son fundamentales. Ahora, no hay que olvidar que la cebolla y otros ingredientes como el ajo y el aceite llegaron con los españoles. Así que, en definitiva, el chimichurri es un homenaje a esa mezcla de culturas, un verdadero reflejo de nuestro mestizaje. Y para disfrutarlo en cada asado, aquí les dejo la receta favorita

- 1 cucharada sopera de Sal gruesa
- 2 dientes de Ajo
- 2 cucharadas soperas de Orégano (idealmente fresco)
- 2 cucharadas soperas de Ají molido (para un toque de picor)
- Vinagre de vino tinto
- Jugo de Limón
- Aceite (oliva o girasol según tu posibilidad

Preparación

Primero, vamos a hacer la salmuera que le dará ese sabor profundo al chimichurri. Para eso:

En una taza o recipiente con agua bien caliente agregamos una cucharada de sal gruesa y mezclamos bien hasta que se disuelva por completo.

La clave del chimichurri está en cómo cortamos los ingredientes. En este paso:

Picamos finamente tres dientes de ajo, dos cucharadas de orégano fresco y dos cucharadas de ají molido y lo incorporamos al recipiente con la salmuera todavía caliente. Este toque le va a dar ese sabor y picor que lo caracteriza.

Con paciencia, vamos a mezclar todo para luego sumar una buena cantidad de vinagre de vino tinto, a gusto el jugo de limon y suficiente aceite como para cubrir todo y volvemos a mezclar por última vez hasta conseguir una textura uniforme.

Finalmente, para que los sabores se intensifiquen, dejá que el chimichurri repose en la heladera durante 24 horas. Este tiempo es clave para que la salsa tome cuerpo y todos los sabores se potencien. ¡Listo! Ahora solo falta disfrutarlo en tu próximo asado

Salsa Criolla

Amplia es la discusión sobre el origen de este tipo de aderezo o acompañamiento tan querido como necesario para nuestras carnes asadas, según algunos autores tienen su origen en Perú y según otros es oriunda de argentina. Pero lo que no se discute es su uso indiscriminado en Argentina, Brasil, Paraguay, y Uruguay, de modo que sin abonar a esta antigua cuestión vamos a adentrarnos directamente en su preparación, que es tan sencilla como sabrosa.

Estas indicaciones son suficientes como para un asado para 4 o 5 personas

- 1 Morrón Rojo
- 1 Morrón Verde
- 1 Morrón Amarillo
- 2 Tomates
- 1 Cebolla (blanca o morada)
- ½ Diente de ajo (opcional)
- Sal, ají molido, orégano a gusto
- Vinagre de Manzana (a gusto)
- 150cc de Aceite (oliva o girasol según tu posibilidad)

Preparación:

Picamos la cebolla, los tomates y los morrones en pequeños cubos, lo pasamos a un bowl o ensaladera, incorporamos el ajo bien picado, mezclamos un poco para que se vaya integrando, agregamos la sal, el ají molido, orégano, volvemos a mezclar un poco, y finalizamos con el aceite y vinagre, mezclamos todo por última vez y si es posible dejamos reposar en heladera de 1 a 3 horas antes de servir.

Cabe agregar que existen tantas combinaciones de condimentos como cocineros, de modo que cada uno puede sentirse libre de agregar o quitar los condimentos que desee, siempre respetando la base indispensable de morrones, tomate y cebolla.

Pico de Gallo

Ingredientes

- 4 tomates bien rojos maduros pero no blandos
- 1 cebolla morada
- Jugo de 2 limones amarillos (mejor si es limón sutil)
- 1 Morrón rojo
- Perejil fresco al gusto
- 1 Cucharada sopera de sal fina (o a gusto de cada uno)
- 1 Cucharadita de pimienta negra recién molida (o a gusto)
- Opcional: Un ají Kitucho (o tu salsa picante preferida)

Preparación

1. Picamos los tomates en dados pequeños. Si estás apurado, podés dejarlos con piel, siempre que estén un poco duros, así no molestarán al comer. Volcá los tomates en el bowl donde vas a servir el pico de gallo.

2. Lavamos bien el morrón, retiramos las semillas y la parte blanca del interior, lo cortamos en cuadraditos pequeños y al bowl con los tomates.

3. Lavamos y cortamos muy finamente el perejil fresco. Pelamos la cebolla morada y también la cortamos en trocitos del mismo tamaño que los tomates y los pimientos.

4. En el bowl, combinamos todos los ingredientes, incorporamos sal, rociamos con el jugo de los limones. Mezclamos todo para que se integren bien los sabores ¡Y ahí lo tenés! El pico de gallo está listo para disfrutar.

Mayonesa Casera

Y si, pensando en que hay "gente" que le pone este aderezo al choripán y porque aun existen algunos herejes que les gusta arruinar una buena carne asada es que quiero compartir con ustedes mi receta de la mayonesa, pero no sin dejarles también algunas variantes que en algunos casos justificarían la aberrante practica de "aderezar" una buena carne asada

Ingredientes

- 400 cc de aceite
- 1 huevo
- Sal a gusto
- Jugo de limón a gusto

Como muchos sabrán no es una gran ciencia hacer una mayonesa, están quienes la hacen batida a mano, con batidora eléctrica, con licuadora, etc., y en ese sentido no le vamos a dar muchas vueltas (chiste obligado), aquí vamos a utilizar un minipimer o procesadora de mano o como Uds. lo conozcan.

Colocamos todos los ingredientes en un recipiente tipo vaso de preparación. Sumergimos el minipimer apagado hasta el fondo y lo encendemos. Mantenemos el minipimer unos segundos en el fondo para que los ingredientes comiencen a mezclarse. Luego, lentamente, vamos subiendo el minipimer hacia la superficie logrando de esta manera que el aceite "monte" hasta conseguir la densidad deseada.

La firmeza final dependerá del gusto de cada uno. Si te gusta más espeso, repetimos el proceso en sentido inverso: con el minipimer encendido, lo llevamos de nuevo hasta el fondo del recipiente y luego subimos nuevamente. Hacemos esto tantas veces como creamos

necesarias hasta conseguir la textura deseada. Y listo, ya está la mayonesa!

Ahora podemos mejorarla antes de encender el minipimer, simplemente incorporando cantidades a gusto de:

- Aceitunas picadas
- Morrón asado
- Ajo
- Pesto
- Provenzal
- Queso Azul
- Salsa picante
- Mostaza (y se logra la mostaneza)

Y la lista podría seguir indefinidamente, como dato interesante si al hacer una mayonesa de ajo no incorporamos el limón, nos queda una salsa muy parecida al alioli

Salsa Alioli (o lactonesa de ajo)

Esta versión la aprendí en un viaje que hicimos a Encarnación, específicamente una vez que fuimos a almorzar en "El Rey del Shawarma" lugar clave y recomendadisimo por la calidad de sus alimentos y la excelente atención que los caracteriza.

Ingredientes

- 1 diente de ajo (más si te gusta fuerte o menos si te gusta suave)
- 125cc de leche
- 250 cc de aceite
- Sal a gusto

Comenzamos pelando y picando el ajo y al igual que en la preparación de una mayonesa tradicional, incorporamos todos los ingredientes en el vaso de preparación y realizamos la misma técnica con el minipimer, la firmeza dependerá mucho del tiempo de procesado y en algunos casos también de la calidad del aceite, dado el caso de que “no monte” debemos ir incorporando aceite poco a poco mientras seguimos procesando hasta conseguir el resultado deseado.

Lo importante de esta salsa o aderezo es recordar siempre las proporciones aproximadas, si no tenemos un recipiente medidor bien nos podemos valer usando media taza de leche y 1 taza completa de aceite, la proporción ideal es siempre 2 de aceite por 1 de leche, incorporando el ajo y la sal a gusto de cada uno.

Otro dato relevante es que si quitamos el ajo de la lista, con el mismo método de preparación obtenemos la famosa “Lactonesa sin huevo” a la que también le queda bien una cucharadita de limón o los agregados que vimos antes para saborizar la mayonesa.

Bonus track: Mayonesa vegana con aquafaba

Para los que se cuidan del colesterol, o para quienes no comen productos de origen animal, hay una opción que sorprende por lo simple y lo bien que queda: mayonesa con aquafaba.

La aquafaba es el agua de cocción de los garbanzos (o la que viene en la lata, si estás en modo exprés). Yo la preparo igual que la mayonesa casera, pero en vez del huevo uso 100 cc de aquafaba.

Todo lo demás es igual: aceite, sal, jugo de limón y minipimer. Monta igual, queda cremosa, y si querés podés tunearla con ajo, mostaza, o lo que tengas a mano.

Ideal para acompañar verduras, sándwiches o como base para otras salsas *sin colesterol y sin ingredientes de origen animal.*

Para cerrar este capítulo —porque ya hablé bastante de asado— quiero compartir un recuerdo que todavía hoy me arranca una sonrisa…

No me acuerdo el año, mucho menos la fecha exacta. Sí me acuerdo que hacía fresco. Con algunos C13 nos fuimos hasta Colonia Popular, un pueblito que queda cerquita de Resistencia. El evento tenía algo que ver con vuelos en ultralivianos. La movida era que, por unas monedas, podías subir como acompañante en uno de esos "aerodinos de ala fija" (aguante Wikipedia) y disfrutar un vuelo corto sobre el predio y parte del pueblo.

Después de tomar unos mates, recorrer un poco el lugar y sacar algunas fotos, bajo presión amistosa de los muchachos, me metí en la fila para hacer mi vuelo de bautismo. Imaginate a quien suscribe: un ser humano con una contextura bastante... opuesta a la del avioncito en cuestión.

Cuando me toca el turno, el piloto me mira, y con una mezcla de pena y una carcajada mal disimulada me dice:

—Perdoname, amigo, pero no… no nos va a aguantar a los dos.

Y la verdad, algo así me esperaba. No era miedo a volar, era ese maldito realismo interno que me hace pensar siempre en el peor escenario antes de ver siquiera las chances. Así que sin pena, pero tampoco con gloria, me bajé de la ilusión entre las cargadas de los muchachos.

Ahí nos topamos con la segunda decepción del día: habíamos llevado carne para hacer un asado, pero el predio no tenía parrillas públicas ni nada que se le parezca. Uno tiró:

—Estamos cerca de Tirol. Volvemos, hacemos el asado allá y de paso ya encaramos para Resistencia.

La idea no me gustó mucho. Otro se ofreció a hablar con la gente del evento a ver si nos podían prestar algo. Mientras pasaban los minutos,

uno que se creía gracioso me seguía gastando por no haber podido volar, y yo trataba de pensar cómo salvar el almuerzo. En eso, empiezo a mirar con cariño un alambrado cercano esos tipo tejido… ¿Y si colgábamos la carne y los choris ahí, para cocinarlos como si fuera a la reja?

Ya estaba medio orgulloso de la idea, cuando aparece uno de los nuestros con lo que parecía una parrilla. No estaba muy limpia, pero como decimos: "el fuego limpia". El problema era otro: no tenía patas, y tampoco había ladrillos ni nada para levantarla del piso. Otra vez, a tirar creatividad.

Por suerte, justo antes del tejido había una especie de cuneta, no muy profunda, con mucho pasto seco. Si no había barro debajo del pasto, ese era el lugar ideal. Hicimos el fuego ahí, calzamos la parrilla en el borde… y listo. Ya teníamos altar para el ritual. En la ronda, donde antes reinaba el mate, ya circulaba un fernetcito suave, de esos que acarician como abuela.

Un rato después, cuando la carne ya pedía tabla, se nos acerca un tipo. Cincuenta y pico, canoso, alto, bien plantado. Saluda a todos como si nos conociera de siempre, y se pone a charlar. Yo no le di mucha bola. Escuché que hablaba de pomelos con alguien, hasta que dice:

—En la camioneta tengo, ya vengo.

Y a los cinco minutos aparece con una bolsa de arpillera llena de pomelos.

—Lleven, repártanlos entre ustedes si quieren —nos dice mientras le pasa la bolsa a uno de los muchachos.

"Qué agradable sujeto", pensé, parafraseando a los Simpson.

*El asado estaba listo, el hambre picaba y el **Señor de los Pomelos** seguía ahí, con nosotros. Entonces, con la cortesía del que tiene hambre y un par de fernets encima, corté una tira de costillas en porciones ideales para el carancheo, pasé la tabla a la ronda, y el tipo miraba con deseo. Uno de los nuestros lo invita:*

—Sírvase, amigo, que para eso está. (Y claro, siempre compartimos. Así somos.)

La charla siguió, yo me solté un poco más —el fernet ayuda, no te voy a mentir— y hasta me animé a tirar un par de chistes medio ácidos sobre el evento, porque el tipo nos había preguntado qué nos parecía. Pensé que sería uno de los organizadores o algo así, pero tampoco me calenté en averiguar más.
Cuando estábamos en pleno sobremesa, con la panza al sol como quien no le debe nada a nadie, se acerca un pibe joven y le dice con mucho respeto:

—Señor intendente, lo necesitan en el palco.

*Casi me atraganto con el fernet. ¡El **Señor de los Pomelos** era el intendente de Colonia Popular! El tipo se había acercado como un vecino más, se portó como un duque con la bolsa de pomelos, y yo había tenido el tupé de criticarle el evento en su cara.*

Me quería esconder atrás de las motos.

Pero bueno, el moco ya estaba hecho. Me acerqué, le di un apretón de manos bien firme y le ofrecí el apoyo del club si alguna vez necesitaba una mano para otro evento.

El asado se hace con fuego, sí… pero sobre todo con ganas. Si falta parrilla, inventamos. Si falta mesa, comemos de pie. Si falta protocolo, mejor. Lo importante es estar, compartir, y reírnos del error antes que lamentarlo. Ah, y si un día te cruzás con un señor que

te regala una bolsa de pomelos: tratalo bien, puede que sea el intendente.

Capítulo 2: Guisos y Estofados

Pocas cosas abrigan el alma como un buen guiso en invierno. Ese vapor espeso que se escapa de la olla no es solo olor a comida: es memoria, es mesa larga, es charla mientras se revuelve con cuchara de madera. El guiso tiene esa mística de reunir, de hacer rendir lo poco, de convertir ingredientes humildes en una comida con dignidad.

Pero hay algo que no se puede ignorar. En un país donde muchos apenas pueden llenar el plato, ver un guiso en la carta de un restaurante a precio de lujo te hace ruido. ¿Cómo puede ser que algo pensado para estirar lo poco, termine siendo caro? ¿Cómo puede ser que un plato de guiso en un "Resto" cueste lo mismo que comer en casa con toda la familia?

Este capítulo es un homenaje a los guisados en todas sus formas: el de campo, el urbano, el improvisado, el gourmet sin querer. Porque no hay una sola receta, pero sí hay una sola verdad: el guiso no se cocina solo con ingredientes, se cocina con ganas, con memoria, y sobre todo, con nuestra gente.

Locro: Esta receta fue pensada para una olla de 100 litros, de la que servido de forma generosa salen entre 75 y 80 porciones

- 4 Kg de Mondongo
- 4 kg de puchero común
- 4 kg de tripa gorda
- 4 kg de patas de cerdo
- 4 kg de cuerito de cerdo
- 4 kg de Tendón o Nudo de pata
- 4kg de chorizo 100% cerdo
- Panceta o Chorizo colorado a gusto
- 6 kg de zapallo
- 6 kg de mandioca
- 3kg de cebolla
- 2 kg de morrones (verdes y rojos)
- 4kg de Maíz blanco (el amarillo también sirve)
- 4 mazos grandes de cebolla de verdeo
- 3 cabezas de ajo Grandes
- 1 litro de aceite de girasol
- Condimento a gusto:
    - Ají Molido
    - Pimentón (si es ahumado mejor)
    - Orégano
    - Sal
    - Pimienta

Preparación (Día 1):
Poné el maíz en remojo y cortá todas las carnes del tamaño que te guste. Yo las corto como para que en cada cucharada del locro te toque un pedacito de todo.

Cortá el zapallo chiquito y sacale la cáscara. La mandioca, pelala y cortala en pedazos grandes.
Pelá las cebollas, limpiá los morrones y picá todo en cubitos. Lo mismo con la parte blanca de la cebolla de verdeo. Guardá las hojas verdes para el final.
Una vez que tenés todo picado, guardalo en la heladera hasta el día siguiente.

Día 2:

- **Si cocinás a leña**, arrancá tipo 5 de la mañana.
- **Si usás gas o anafe potente**, podés empezar a las 7.

Poné la olla en el fuego (sin agua).
Agregá aceite y, cuando esté caliente, sumá las cebollas y los morrones.
Cuando la cebolla esté media transparente, poné un poco de sal para que larguen jugo. Desde acá, cada 5 minutos hay que revolver bien, sobre todo el fondo, para que no se pegue.

Agregá los huesos (como patitas, puchero o nudos) y dejalos dorar un poco. Después sumá los cueritos.
Si hace falta, echá 2 o 3 litros de agua caliente.

Para las **7:30** ya tendrías que tener buena cantidad de líquido. Es momento de agregar el zapallo, el ajo picado y los condimentos. Sumá 2 o 3 litros más de agua caliente si hace falta.

8:00: Poné el mondongo, la tripa gorda y el chorizo.
9:00: Agregá el maíz y más agua si se necesita (va a depender de tu olla y el fuego).
10:00: Revisá el nivel de agua y completá si hace falta.
11:00: todo tendría que estar casi listo. Probá, si es necesario rectifica sal y condimentos.

12:00: Si todo salió bien, ya podés servir. Tirale por arriba el verdeo picado para coronar como se debe.

Guiso de Lentejas: Ideal para cualquier época del año.

Ingredientes para 6 porciones

- 500 gramos Lentejas
- 2 Cebollas medianas
- ½ Morrón grande
- 2 cebollas de verdeo
- 1 Zanahoria
- 1 papa grande
- 1 batata grande
- 1 Tomate
- 2 hojas de Laurel
- 2 cucharadas de Ajo y perejil picados
- 2 Chorizos mejor si son colorados
- 200 gramos Panceta ahumada
- ½ taza Caldo de verduras o vino blanco
- 2 litros de Agua
- 1 cucharada Pimentón
- Aceite de girasol
- Pimienta negra y Sal a gusto

Preparación:

- **El día anterior** poné las lentejas en remojo. Lo ideal es dejarlas 24 horas en la heladera.
- Al otro día, colalas, pasalas a un bowl y cubrilas con agua caliente. Reservalas ahí.
- Picá todos los vegetales: cebolla, pimiento, puerro, zanahoria y tomate.
- Cortá los chorizos en rodajas y la panceta en cubitos.

- En una olla grande, tirá la panceta y el chorizo. Cociná por 5 minutos hasta que larguen grasita y se empiecen a dorar.
- Sumá los vegetales picados y las lentejas ya remojadas y escurridas.
- Agregá un poco de ajo triturado y rehogá todo unos 5 minutos, revolviendo para que no se queme.
- Incorporá el tomate cortado en cubos.
- Tirale media taza de caldo, si usas vino blanco y esperá que se evapore el alcohol (un par de minutos).
- Sumá las lentejas
- Agregá agua a temperatura ambiente hasta cubrir bien todo. Sumá los condimentos: pimentón dulce y las hojas de laurel.
- Llevá a hervor con fuego medio. Después bajá el fuego, tapá la olla y dejalo cocinar unos 30 minutos. Si ves que se seca mucho, agregá más caldo de a poco.
- Probá, corregí sal y cuando esté todo tierno… servilo bien calentito con un poco de perejil y pimienta por arriba.

Estofado de Carne: La receta de la abuela, con su toque secreto.

Ingredientes para 4 porciones

- 1 kilo de roast beef (o algún otro tipo de carne que te guste)
- 2 cebollas blancas
- 2 zanahorias medianas
- 3 dientes de ajo
- Una cucharada de perejil picado
- 4 tomates perita
- 2 cdas de harina de trigo 000
- 1 taza de vino blanco
- 2 tazas de caldo de verduras
- 1 hoja de laurel

- Orégano
- Ají molido
- Pimienta
- Sal
- Aceite.

Preparación:

1. **Prepará los ingredientes:**
    - Cortá la carne en cubos grandes, tipo bocado. Salpimentala y espolvoreala con la harina, que va a ayudar a que se dore mejor y a darle cuerpo al juguito.
    - Picá las cebollas en cubos.
    - Cortá las zanahorias en finas medias lunas.
    - Picá el ajo bien chiquito y el perejil reservalo para el final.
    - Pelá los tomates (si podés, escaldalos 1 minutito en agua hirviendo para pelarlos fácil), y cortalos en cubos.
2. **Dorar la carne:**
    - En una olla grande (preferentemente de fondo grueso), calentá un buen chorro de aceite. Agregá la carne en tandas, así se dora bien y no se hierve.
    - Una vez dorada, retirala y reservá.
3. **Salteá los vegetales:**
    - En la misma olla, agregá un poquito más de aceite si hace falta. Sumá la cebolla, la zanahoria y el ajo.
    - Cociná hasta que la cebolla esté apenas transparente y el ajo suelte su perfume.
4. **Incorporá el tomate:**
    - Sumá los tomates picados y cociná unos minutos hasta que empiecen a desarmarse.
    - Agregá la hoja de laurel, orégano, ají molido, un toque de pimienta y sal a gusto.
5. **Desglasar y estofar:**

- Volvé a incorporar la carne dorada.
- Sumá el vino blanco o el caldo de carne. Dejá que evapore el alcohol un par de minutos.
- Añadí las 2 tazas de caldo de verduras. Revolvé y asegurate de que el líquido cubra bien los ingredientes.

6. **Cocción lenta y mágica:**
   - Bajá el fuego a mínimo, tapá la olla y dejá que el estofado se cocine tranqui durante una hora y media aprox. Revisalo cada tanto, y si se va secando mucho, agregá un poco más de caldo o agua caliente.
7. **Toque final:**
   - Una vez que la carne esté tierna y el juguito bien sabroso, apagá el fuego.
   - Espolvoreá el perejil picado antes de servir.

Ideal para acompañar con arroz, puré, papitas al horno o un buen pan para hacer barquito.

Guiso de Arroz con Pollo: Especial para una juntada “LowCost”

Ingredientes para 6 porciones

- 1 kg de alitas de pollo cortadas al medio
- 1 cebolla mediana
- 1/2 morrón rojo
- 2 dientes ajo
- 2 hojas laurel
- 1 zanahoria
- 1 papa
- 1 lt caldo de gallina o verduras
- 300 ml puré de tomates
- ají molido, pimentón dulce, orégano

- 1/2 taza arvejas
- 400 grs arroz largo fino

Preparación:

- Arrancamos con la olla:
- Usá la olla más gruesa que tengas, así mantiene bien el calor y no se pega nada.
- Cortá las alitas al medio, limpialas bien y ponelas en la olla con un chorrito de aceite. Doralas unos minutos hasta que tomen colorcito. Eso les da mejor sabor y una pinta más apetitosa.
- Sumamos sabor:
- Agregá la cebolla picada chica, el morrón, los dientes de ajo y la hoja de laurel.
- Cociná todo unos 5 minutos, revolviendo cada tanto.
- Sumá la zanahoria cortada en cubitos chicos, unos 300 g de puré de tomates (un poco más de media caja si es de 520 g) y alrededor de 1 litro de caldo (puede ser casero o hecho con cubito).
- Condimentá con sal, pimienta, orégano, pimentón dulce y un poquito de ají molido —o lo que te guste tener a mano.
- Cocción lenta y con ritmo:
- Dejá que hierva suave unos 20 minutos a fuego medio.
- Agregá la papa cortada en cubitos y cociná 5 minutos más.
- Si ves que se va secando, agregá un poco más de caldo o agua caliente.
- Sumá el arroz y cociná entre 15 y 20 minutos más, hasta que esté bien tierno.
- El secreto del éxito: Dejá el guiso con bastante jugo, porque el arroz sigue absorbiendo líquido incluso con la olla apagada. Si no, al otro día lo encontrás hecho un mazacote.
- Guardalo en tupper y calentalo en microondas para que no se desarme.

- Tip final: Acompañalo con pan y un toque de queso rallado por encima.

Hay algo en los guisos que trasciende el plato. Son una forma de extender el tiempo, de hacerlo rendir, de dar calor cuando afuera sopla frío y adentro la heladera no promete mucho. Son cocina con historia, con recursos y sin apuro. Y sobre todo, son excusa: para reunir, para compartir, para charlar mientras se revuelve, para oler antes que probar.

En un país donde muchas veces el fuego lento es sinónimo de paciencia, y la olla grande es símbolo de solidaridad, el guiso ocupa un lugar que no se explica solo con recetas.

Y solo con la intención de seguir compartiendo, es que acá les dejo una Crónica de cinco días de gira para el recuerdo:

Corría el año 2014, con Cofradía XIII ya llevábamos 1 año rodando por el Nordeste Argentino y con algunos eventos solidarios organizados en la cartera. Desde Pampa de los Guanacos, una pequeña localidad de la provincia de Santiago del Estero, apenas pasando Río Muerto, (hasta donde sé, el último pueblo del Chaco antes de entrar a Santiago) se comunican con Diego Da Silva, quien reside en Presidencia Roque Sáenz Peña, en ese entonces uno de los miembros del Club más relevantes en el interior del Chaco y dentro de la mesa chica de Cofradía XIII.

En la comunicación mencionada el “Sr. Guanaco”, (debo confesar que lo apodé así por mi malísima memoria para recordar nombres), le transmite a Diego su intención de organizar un Moto Rock en su localidad y que disponía de los medios para cubrir costos de producción, tales como presentar bandas y artistas de corte nacional, y que le gustaría tener el apoyo de Cofradía XIII tanto en la organización

como en la promoción del evento. Diego transmite la invitación a la mesa del club y después de la respectiva votación en reunión se decide acompañar el evento. Ahí comienza la peor de las mejores experiencias que tuvimos como Club y yo, personalmente, como motociclista.

Tras un par de meses de promoción del evento y 1 o 2 reuniones presenciales en Sáenz Peña, llega la tan esperada fecha del encuentro. Como siempre, los que podíamos escaparnos unos días antes salimos a la ruta un jueves, con la intención de hacer base en Sáenz Peña, donde nos esperaban Diego y Manu Maidana (mochilita), ambos integrantes de Cofradía XIII y junto con ellos casi todo "Libertad o Muerte", un MG que por esos entonces pisaban fuerte en Sáenz Peña. Desde Resistencia salimos, en su GMX 150, Claudia con Lázaro (nuestro hijo mayor), Fernando López (el bombardero), Dani Cavalcanti (de Retobados Chaco) y quien suscribe, junto con Lautaro, mi hijo menor.

Jueves

Los primeros kilómetros fueron la mismísima gloria: un clima hermoso, rutas despejadas y un cielo que nos abrazaba con calor de madre. Pero siempre, la gloria terminó con gusto a poco. Ya hechos los primeros 100 km y llegando a Presidencia de la Plaza, notamos que la GMX de Claudia sonaba como "rara". Después de una rápida revisión notamos que se habían aflojado los terminales que sujetaban el caño de escape al cilindro.

—Pleito chico, trajimos herramientas, ajustamos y seguimos.

Tal cual lo dicho, se hizo el ajuste y después de unos mates seguimos rumbo a la próxima parada que sería en Quitilipi, unos 40 km antes de llegar a Sáenz Peña. Llegando a la estación de servicio de Quitilipi fuimos entrando uno en uno, casi en formación, cuando de repente Claudia se adelanta al grupo y frena unos metros más adelante.

— ¿Qué le habrá pasado? —me decía a mí mismo mientras me iba despojando del casco y los guantes.

Ella se acerca y me dice:

—Se cayó la palanca del freno trasero.

¡CHAN! Mientras yo trataba de asimilar el hecho, decido ir a buscar una gaseosa fresca al shop, y después de beber unos tragos, ir a revisar la moto. En eso, se me acerca Dani y me confirma:

—Desapareció el perno del pedal.

En mis "adentros" resonaban cantos del tipo gregorianos mentando a la mismísima fortuna que ya tenía decidido abandonarnos por el resto del viaje.

Pausa, pucho, gaseosa y a pensar cómo resolver, al menos de manera temporal, para poder llegar a Sáenz Peña. Tras un muy pensado debate resolvimos llamar a Jorge, el "Gringo" de Libertad o Muerte, con el fin de pasarle las especificaciones del perno de freno y, por las dudas, los terminales del escape, para que los compre antes de que cierren las repuesteras. Al más rancio estilo argento, atamos la palanca de freno con alambre y:

—Vamos despacito, cualquier cosa frena con el de adelante, son 40 km nomás.

Gracias a Dios llegamos sanos y salvos a Sáenz Peña, donde ya nos esperaban con una birra bien fresca y el reparador abrazo de bienvenida para finalizar la primera jornada del viaje, la que duró 5 horas en vez de las 3 habituales.

Obviamente esa noche se compartió el infaltable asadito en casa de Diego, charlas, risas…, medicina para el espíritu. Llegado el momento

de descansar, Claudia y nuestros hijos son invitados a ubicarse cómodamente en una de las habitaciones, mientras que Fer, Dani y yo íbamos a dormir en el patio. El clima era de ensueño, corría un fresco que, sumado a lo que habíamos tomado durante el asado, invitaba de la manera más poética a rendirse en los brazos de Morfeo. A lo que Diego nos avisa, casi con un tono de disculpas:

—Debo soltar a mi perrita, una pitbull (cachorrona, tan hermosa como juguetona.)

—No hay drama, hermano.

Jugamos un ratito con ella. Estaba tan pero tan lindo el clima que no queríamos armar las carpas, queríamos disfrutar de ese patio, de ese fresco. Dani prepara su bolsa de dormir en un rincón, mientras Fer y yo fumábamos el último pucho y charlábamos de la vida acompañados de la cachorra. Me gana el sueño, copio el método de Dani, y Fer comienza a hacer lo suyo también. La cachorrita dio un par de vueltas y fue a lamerle la cara a Dani, quien se despierta entre aturdido y asustado y la echa. Va donde Fer y este también gentilmente la corre hacia un costado con un brazo. Entonces ella, llena de vida, da otra vuelta por el patio y viene hacia mí. Juego un ratito, comienzo a acariciarle la cabeza con el fin de que baje un poco sus ánimos, pero resultó al revés: me dormí, ya totalmente rendido. Pero poco duró la paz.

La “pequeña pitbull” quería seguir jugando y se obsesionó con Dani, al punto que, como este no le hacía caso, comenzó a ladrarle, como pidiendo su atención.

—Bueno, un ratito, y cuando vea que no le dan bola se queda en el molde —pensé.

Se cansó de ladrarle a Dani y volvió a mí. Hice lo mismo que Dani, pero ella insistente, con el mismo “modus operandi”, fue de uno en uno

ladrando sin parar. Corría la madrugada, nosotros, todavía con el gustito del último trago en la boca, solo queríamos descansar.

En un determinado momento, por la puerta que comunicaba el patio con la cocina de la casa, sale Diego y, con tono de padre militar, tranquiliza a la cachorrita (no sé si por el trauma o mi mala memoria no recuerdo su nombre) y nos recomienda:

—Armen una carpa, porque no los va a dejar tranquilos.

Nosotros, frustrados por no poder tirarnos como queríamos en el patio, cansados, con sueño, no tuvimos mejor idea que colgar mi carpa por uno de los tirantes del quincho y "dormir así nomás", sin armar la carpa con sus varillas como corresponde. Esa "carpa" parecía más una bolsa, de esas rojas, grandotas, hospitalarias, con tres cuerpos adentro, pero nos brindaba el refugio suficiente para pasar desapercibidos por nuestra juguetona anfitriona.

Viernes

Febo asoma… ¡y justo sobre la cara más expuesta de la carpa! Los tres que yacíamos dentro, casi desparramados, comenzamos a sentir su tibio abrazo. Pero no volvíamos del reino de los sueños. Queríamos, necesitábamos dormir un poco más. Ya cerca de las 7 de la mañana escucho los sonidos habituales de cualquier hogar con chicos en edad escolar: voces, platos, tazas. Lentamente voy regresando a este plano existencial. Recuerdo la situación de la noche y miro hacia donde estaban mis compañeros de "bolsa". Dani (ex policía) dormía boca arriba, serio, casi como un vampiro en su momento de reposo. Pero Fernando… Fer era un accidente de tránsito: estaba en una posición entre boca abajo y de costado, con la tela de la carpa pegada al rostro, transpirado, como si hubiera corrido una maratón.

Momento de iniciar el segundo día. Tomamos unos mates en lo de Diego y salimos rumbo a "La Mandolina", el negocio del Gringo. Allí

nos encontraríamos con Maidana, que saliendo de su trabajo debía cambiarse en el negocio y viajar de acompañante, porque días antes se le había descompuesto la moto. Mates, charla, desayuno… llegó el momento de darle atención a las motos.

Dani recién había retirado del taller al "Ángel Azul", una Mondial 254, bobber hermosa. Durante el trayecto hasta Sáenz Peña se le habían aflojado los soportes del guardabarros trasero. Sin mayor complicación lo resolvió en el momento. Fer solo tuvo que ajustar un poco la cadena. Yo venía cargado, pero sin inconvenientes, creo que solo fui a controlar el aire de las cubiertas. El Gringo ya tenía su Twister radiante, equipada, lista para la ruta.

Pero Claudia… ella tenía que hacerle varios ajustes a su moto. Y puede sonar mal, pero en este ambiente, tu moto es tu problema. Obviamente que ante la primera contingencia todos te van a ayudar, pero en ese momento era SU responsabilidad. Y así fue. Mientras los rudos moteros tomaban mate, la delicada mujer estaba arreglando su moto: repuso el perno del freno, cambió los terminales del escape, ajustó la cadena y repasó el ajuste de algún que otro bulón más.

Mientras tanto, Manu se sentía en deuda con el Gringo porque lo iba a llevar al encuentro y decide ir en una escapada a un súper a comprar un par de fernet para tomar allá, para que los muchachos no entren en gastos. Cuando me avisa, le aconsejo:

—No traigas muchas cosas porque todos vamos muy cargados y queda poco espacio en todas las motos.

Al rato llega, con **tres botellas de fernet de litro** y **tres Coca-Colas de 3 litros cada una**.

—¿Y dónde metemos todo esto ahora?

—Andá adentro y fijate cómo acomodás tu mochila, mientras nosotros organizamos las alforjas, para ir viendo cómo llevamos todo eso.

Ahí, justo en ese momento, Fer, presto y solidario, se ofrece:

—Yo pongo las gaseosas en la red que sujeta el equipaje sobre el asiento trasero de mi moto.

(Por ese detalle y otro acontecimiento que sucedió horas después, es que lo presenté como "El Bombardero").

Faltaba ubicar las botellas del elixir botánico. Una alcancé a guardar con fórceps en una de mis alforjas. Faltaban 2. Mientras todos los que estábamos en la vereda del negocio seguíamos buscando dónde acomodar el exceso de carga, desde el interior del local se escucha un grito (era una frase pero no la pudimos entender), seguido de carcajadas. Los que estábamos más cerca de la puerta entramos a ver qué pasaba y nos encontramos con una escena tan graciosa como difícil de entender: el Gringo recostado en el mostrador, descostillado de la risa, y Manu, delante del mostrador, en cuclillas, con cara de inocente y un brazo metido hasta el hombro en la mochila. A lo que el Gringo, entre lágrimas de risa, le dice:

—Repetile al Barba, dale, decile lo que me dijiste recién.

Manu, sin cambiar la expresión de su rostro, me mira y me dice:

—Capaz que si dejo el caloventor tenga más lugar en la mochila.

Yo no sabía si era broma o hablaba en serio, hasta que un segundo después veo que **EFECTIVAMENTE TENÍA UN CALOVENTOR EN LA MOCHILA**. ¡De los viejos, cuadrados, grandotes!

—¡HDP! Jajajaja, ¿para qué traés un caloventor?

—Es que de noche hace frío en la guardia…

—Todo bien, pero ¿¡para qué lo querías llevar al encuentro!?

Ni tiempo tuvo de continuar la conversación, que todos los presentes empezaron a bromear, y entre risas y risas se hacía la hora de salir a la ruta.

Cuando ya todos estábamos listos y prestos a equiparnos para la salida, llega Diego, en la Verdolaga, su amada y bellísima Virago 750. Organizamos la pequeña caravana, los puntos de parada en ruta, y partimos: alegres, felices, plenos, dispuestos a llegar a Pampa de los Guanacos y "armar la fiesta".

Pasamos toda la zona urbana de Sáenz Peña, el sol a pleno, agradable, la ruta apenas transitada, lo que nos permitía una buena velocidad de viaje. A unos 20 km de salir, nos rebasa un auto chico, gris, creo que era un Gol, tocando bocina y agitando manos desde adentro.

—Nada fuera de lo común, hay gente que siempre saluda a los moteros.

Devuelvo el saludo como si nada y regreso la vista a la ruta. Pasa un ratito, no más de 5 minutos, y se repite la situación: otro auto, bocina, manos agitadas desde adentro.

—Casualidad casual —me digo y atino a controlar los espejos de la moto.

En ese preciso momento veo que desde atrás de Fernando se acercaba una camioneta blanca. Fernando, que venía último, en el centro de la ruta, se hace a un costado para brindarle espacio y es ahí, en ese mismo momento, que desde la red que sostenía su equipaje cae **"la bomba"**: la última coca de 3 litros se desprende de la red y, con el pico hacia abajo, golpea el asfalto, convirtiendo a un simple refresco

tamaño familiar en un misil que por poco no golpea el parabrisas del vehículo que venía atrás. Tercera vez que escuchamos la bocina y vimos el agitar de manos adentro. En ese momento entendí todo.

Paramos la caravana, ajustamos el equipaje de Fer y, por las dudas, revisamos los nuestros. Nos reímos un rato. Dani vuelve a notar que estaba flojo su guardabarros trasero. Claudia retoca el ajuste de su escape. Y a la ruta otra vez.

Nuevamente, inmersos en el placer de rodar empezamos a devorar la R16, hasta que de pronto, pasando Avia Terai, empezamos a notar unas irregularidades en el asfalto que llamaban la atención. Sensatamente, bajamos la velocidad de la caravana pero seguíamos a paso firme. En un determinado momento, las irregularidades se fueron transformando en baches, grandes. Bajamos más la velocidad. Unos pocos kilómetros más adelante, ruta nueva, asfalto que parecía un espejo. A subir la velocidad que "hay que llegar".

Nuevamente baches, cráteres, del tamaño de la ruta misma. Era como si Godzilla hubiera jugado a la rayuela en esa zona. Tramos lindos, nuevos, y tramos totalmente destruidos. Confundidos por la situación, no sabíamos realmente a qué velocidad seguir. En un momento, ya llegando a Frentones, hicimos una parada por algún motivo que no recuerdo. Claudia aprovecha para ajustar su escape por tercera vez, y alguien del grupo dice:

—Creo que desde acá es todo ruta nueva.

A lo que, esperando que sea cierto, todos salimos con buena velocidad, a buen ritmo, ahora sí, ansiosos, apurados por llegar, con ganas de una birra helada. Hicimos varios kilómetros, los suficientes para confiarnos de que la ruta estaba en perfectas condiciones, hasta que de pronto… ¡el abismo!

La ruta linda, nueva, de asfalto perfecto, termina abruptamente, en seco, sin demarcación ni señalización. El primero en notarlo, quien suscribe, al frente de la caravana y corto de vista. Veo la diferencia de altura en el suelo a pocos metros de caer en el abismo. Me sujeto lo más fuerte que puedo del manubrio y entro en el pedregullo con la misma velocidad que venía en el asfalto. Por suerte, pude aguantar la moto y no nos caímos. Detrás de mí Dani maniobra de la misma manera y queda casi en el medio de la ruta.

Detrás de él, Claudia. Que por más ruda que sea, es una mujer y tener que soportar el peso de la moto y un niño talle XL sentado atrás es una tarea titánica. Desde mi espejo retrovisor veo la escena completa, digna de un infarto. Entre la nube de tierra que dejó mi estrepitosa bajada del asfalto, lo veo a Daniel maniobrando al "Ángel Azul" para no caerse. Detrás, Claudia, titánica, como una gladiadora, aguantando la moto y todo lo que venía arriba. Entre las piedras, las mismas que la llevaron de golpe a la izquierda, donde estaba Dani todavía tratando de equilibrarse. Se chocan. Nube de tierra. El "Ángel Azul" sale de la nube sin su conductor, solo, casi como un caballo salvaje que se escapa de sus riendas.

¡Madre mía, qué momento! Alcanzo a frenar mi moto varios metros más adelante, tal vez 30 metros, pero en ese momento se me hicieron 30 km. Tras soltar la moto como estaba (con Lautaro aún sentado en ella), salgo corriendo a auxiliarlos. Para cuando llego, todo el resto de la caravana había frenado y los estaba auxiliando. A un costado, parado como si nada, estaba Lázaro, quien en un ágil salto alcanzó a salir de la moto antes de la colisión.

Delante de él, Clau. En el piso, rodeada por todos, inmóvil, muda. La miro desde el casco a los pies. Al verle el pie derecho se me congela el aliento y un millón de preguntas me saturan el cerebro. Ella estaba boca arriba. Veía su pierna recta, inerte. Pero al llegar al pie, veo que la suela de su bota estaba totalmente girada hacia arriba.

—Se arrancó el pie. Dios mío… ¿y ahora qué hacemos?

Mientras tanto, todos de rodillas a su alrededor tratando de hacerla reaccionar. Entre el susto y la desesperación, me lanzo hacia ella. Con mi mano izquierda la tomo por la mentonera del casco y, al grito de:

— ¡Claudia, habláme!

Le doy una bofetada al casco con la mano derecha que, hasta el día de hoy, me resuena el estampido en los oídos.

Claudia reacciona. Inspira casi con timidez y, con un tono de voz agudo apenas audible, dice:

— Mi piecito…

Recuerdo la situación. Otra vez ese frío que congela la sangre. Todos con la mirada fija en ella.

— Tranquila, decime dónde te duele. Voy a revisarte la pierna, tratá de no moverte.

Y comienzo a palpar con ambas manos desde la rodilla hasta el tobillo. Desde ahí, y con voz firme, le digo que respire hondo y le levanto la pierna completa. Por primera vez en la vida me alegré de la pésima calidad de fabricación de sus botas: la suela con plataforma se había despegado por completo, actuando como fusible, despegándose justo antes de que la torcedura pudiera crearle una lesión gravísima. Para la situación en la que nos encontrábamos todos, en el medio de la nada, casi en el límite entre dos provincias, donde por momentos ni el viento pasaba.

Ya una vez cerciorado de que no existía ninguna lesión, la ayudamos a Clau a incorporarse. Le pedí que apoye todo el peso de su cuerpo sobre el pie en cuestión, y sí, efectivamente, casi no sentía dolor. Se

sentó en una de las motos y, mientras le retiraba la bota rota, le preguntaba:

— ¿Por las dudas trajiste otro par de repuesto?

En el mismo momento que me dijo que sí, ese par de botas salió volando como un par de cuervos recién liberados en el campo.

— ¡Noooo, mis botas! —decía ella mientras entre todos suspirábamos de alivio.

Casualidosamente, con las motos accidentadas todavía tiradas en la ruta de tierra y piedras, se acerca un patrullero de la Provincia del Chaco que justo transitaba por ahí. El conductor baja el vidrio de la ventanilla y pregunta:

— ¿Todo bien?

— Sí, maestro, por suer…

No dejo que termine la frase: puso primera y se fueron.

Simultáneamente, desde atrás de todos, casi como al paso, Dani dice:

— Che, ¡yo también me caí, HDP!

Nos habíamos olvidado de él. Pobre. Lo dejamos tirado. Gracias a Dios también había salido ileso, con un poco de ripio entre los dientes, pero ileso.

Una vez superado el susto y ya todos nuevamente equipados, llegó el momento de seguir viaje. Otra vez, despacio, sin prisa, pero sin pausa. La ruta era una combinación de piedras del tamaño de un casco y terrones de tierra que, cuando eran pisados por las ruedas, se disolvían como si fueran de arena. Solo podíamos avanzar por una banquina

improvisada que estaba solo a la derecha de la ruta, afortunadamente de nuestro lado. La cautela al conducir ya no era una opción: estábamos obligados a tener el 110% de nuestros sentidos enfocados en el camino.

Habiendo recorrido menos de 500 metros, algo me llama la atención por el espejo izquierdo: señas de luces desde atrás. Suelto el acelerador. Al disminuir el sonido de los escapes, escucho las bocinas.

— ¡¿Qué pasó ahora?!

El destino estaba empecinado en retrasar nuestra llegada a "Guanacos". Me bajo de la moto y en eso me alcanza Fernando.

— Se le cortó la cadena a Clau.

Yo ya no podía creer que en tan pocos kilómetros nos pasen tantas cosas. Era totalmente inverosímil.

Volvimos caminando con Fernando. Unos metros más adelante, Jorge (el Gringo), Maidana y Diego ya estaban escaneando el suelo con el fin de encontrar el seguro de eslabón que se había soltado de la cadena. Yo, mientras, con los guantes aún puestos, empiezo a posicionar la cadena como debería ir, para ahorrar tiempo.

— Che, no aparece el cosito —dice Maidana.

— Vamos a ver más atrás —recomienda Diego.

Juntos comienzan a caminar hacia el lugar de la caída. Unos minutos después regresan sin haber encontrado el seguro.

— Bueno, lo atamos con alambre —digo yo, casi sin creerme a mí mismo.

— Probemos. No creo que dure mucho —acota Diego, sabiendo de la poca probabilidad de éxito.

Ambos nos acercamos a un alambrado que se encontraba separando la banquina de un campo y le cortamos una punta sobrante de un poste, para nosotros lo suficientemente larga como para darle dos o tres vueltas a la unión entre eslabones. Hicimos la “artesanía”, nos encomendamos a todos los seres espirituales del universo y Claudia puso primera.

Hizo dos metros y se confirmó la predicción de Diego: **no sirvió de nada el alambre**.

En silencio, todos, pensando, refunfuñando pa' dentro o rezando. Cada uno de los presentes en un absoluto silencio, contemplando la cadena nuevamente cortada.

— Y bueno, tengo la linga. Es complicado, pero vamos a probar de llevarlos a tiro, despacito.

No fue una idea, fue casi un pedido de auxilio de mi parte.

— Y sí —dice Jorge—. Yo los sincho.

HÉROE, el Gringo como pocos. Mientras yo buscaba la linga en una de mis alforjas, Claudia se baja de la moto, y al dar el primer paso, su propio peso le recuerda el accidente que tuvo un rato antes.

— Me empezó a doler el pie, no puedo pisar.

— Tranqui, yo te llevo, así es menos peso para la Twister y Manu maneja tu moto mientras la sinchamos

Dijo Jorge, siempre atento, aliviando la situación.

Llego con la soga. Atamos primero un extremo a la Twister, y cuando estábamos atando el otro extremo al frente de la GMX, Lázaro —que casi no había pronunciado palabra en todo el viaje— dice:

— Ya veo… con la suerte que tenemos, ahora se corta la soga.

Fue lo peor que todos podíamos escuchar. De golpe, todas las miradas con cara de "¡callate, boludo!" fueron hacia Lázaro. Alguien lanzó un chiste, como aplacando los humores, y nos aprestamos a partir, nuevamente, por enésima vez.

Tranquilos, despacio, con mucha precaución. La ruta había mejorado. Ya había asfalto, un poco maltratado, pero de igual manera mucho mejor al tramo anterior. Hicimos algunos kilómetros, dos, tres a lo sumo… y otra vez la perra suerte: **¡se había cortado la maldita soga!**

Ya todos incrédulos, absortos, vencidos, nos dejamos caer al suelo como en una protesta contra el universo.

— La soga venía tocando la rueda y por eso se cortó —dice alguien, no recuerdo quién.

— Bueno, probemos de nuevo. Vamos a atar más arriba… pero cuando termine mi pucho —respondo, con la intención de recuperar algún gramo de esperanza para todo el grupo.

Charlas indistintas entre unos y otros. Algunos tomaban agua y el resto, como yo, en absoluto silencio. De repente, alguien ve siluetas reconocibles en el camino.

— ¡Ahí vienen motos! —dijeron.

— Siii, ¡una buena! —pienso, deseando que sea alguien conocido.

Y sí, efectivamente los conocíamos: **Manu de la Serna** de General San Martín, **Fito** (Tatu para los amigos) y otros más de Formosa que ahora no me acuerdo.

Cuando reconozco la moto de Manu fue como Navidad. Me invadió la algarabía. Aparte de verlo a él, que es un hermano que quiero mucho, Manu es mecánico y un motociclista experimentado en resolver situaciones inesperadas en ruta. **Seguro tenía un eslabón de repuesto**.

Una vez sin casco y después de los reparadores abrazos de saludo, Manu comenzó a buscar entre sus herramientas el eslabón para reparar la cadena de Clau. Charlas, chistes, puchos y nuevamente a prepararse para salir. Cuando llega Fito y me dice:

— Barbita, ¿viste tus amortiguadores?

— ¿No?, ¿qué tienen? —respondo mientras caminaba hacia mi moto.

— Están quebrados, ¿cómo no te diste cuenta? —me dice Fito, casi como un regaño.

En ese momento, y tras una pequeña recopilación mental de los acontecimientos del día, caigo en cuenta: cuando se terminó el asfalto, segundos antes de la colisión entre Clau y Dani, yo caí de golpe también, y **ahí fue que se rompieron**. Le cuento a Fito y, antes de que termine el relato, me dice:

— Subilo al nene, yo lo llevo.

Cuando me doy vuelta para hablar con Lautaro, “el Pulga” ya se estaba subiendo a la Rouser amarilla de Fito.

— Bueno, vamos —dice el Tatu, y arranca sin esperar a nadie.

Detrás de él sale De la Serna. Después los chicos de Formosa. Y detrás de ellos, de a uno, nosotros. Clau seguía como acompañante en la Twister del Jorge, y Maidana en la GMX de Clau con Lázaro. Maidana, sabiendo que los terminales de escape de la GMX venían aflojándose todo el camino, le pide a Clau la llave 10 y la lleva en el bolsillo del chaleco por si era necesario volver a ajustar. Arrancamos.

Ruta, viento hermoso, grupo más grande, con amigos muy queridos. De pronto habían cambiado todas las condiciones de viaje. Nuevamente paz. Calculo que no solamente yo iba transformando mi expresión de serio a sonriente dentro del casco. Se me hacía que todos pasaban por lo mismo.

Ya falta muy poquito para el límite interprovincial. Última estación de servicio del Chaco. Llegando, veo que los que salieron primero habían parado ahí. Hago seña a los que venían atrás mío y entramos todos. Era buen momento para ir al baño, tomar algo frío y distender lo que quedaba de las tensiones adquiridas kilómetros atrás.

Por norma estricta del club, ningún miembro de Cofradía XIII tiene permitido consumir bebidas alcohólicas en ruta, o al menos 4 horas antes. Y somos tajantemente estrictos con esa norma. Pero ese día, a esa hora y después de todo lo ocurrido, **hicimos la excepción** a la regla y tomamos 3 cervezas entre 10 personas. El hecho fue casi simbólico, pero reconfortante.

Después de un rato de descanso y de ponernos al día con quienes no habíamos visto desde algunos meses atrás, encaramos la última parte del recorrido. Nuevamente Fito, De la Serna y los chicos de Formosa por delante. Nosotros en la misma formación de siempre. Ya en ese momento el viaje había vuelto a ser agradable. Íbamos disfrutando de cada centímetro de ruta. Estábamos prácticamente a metros de entrar en la provincia de Santiago del Estero.

Última curva del Chaco. Como por costumbre, al ingresar a una curva, controlo por los espejos cómo viene la caravana. En el momento, no sé si por la perspectiva o por superposición de imágenes en el espejo, **me faltaba una moto**. No sabía cuál, pero me faltaba una.

Termino de girar y me quedo en la banquina. Pasa Diego, pasa Fer, pasan Jorge y Clau, y escucho que Jorge me grita:

— ¡Maidana!..
Y sigue, sin detener su marcha

"Ok… ¿y ahora qué?", pienso yo

Espero unos segundos y Maidana no aparecía por el espejo. Miro a ambos lados. No venía nadie. Doy la vuelta y retomo la curva, en sentido contrario, como volviendo al Chaco. Antes de finalizar el giro, veo que venía el rezagado y, con la mano izquierda sosteniendo aún la llave 10, me hace una seña que yo entiendo como:

— Ya está, sigamos.

Me detengo en seco. Veo por el espejo. Nadie atrás. Pongo primera y me largo hacia la izquierda, como para cruzar la ruta. **Fue tal el impacto que recibí que mi moto quedó apuntando hacia la derecha**, parado en el lugar. No nos caímos.

— ¿¡Qué pasó!? —pienso mientras trataba de entender.

Un poco más delante, de reojo, veo un auto frenando, a más de 50 metros.

— ¡LPM! ¿Este gil me chocó? ¿Qué pasó? —me seguía diciendo, mientras el conductor del auto caminaba hacia mí. A sus espaldas caminaba una mujer. Ella le hablaba fuerte. No entendía mis pensamientos, menos iba a entender lo que ella decía.

— ¿Qué pasó, amigo? ¿Cómo te vas a largar así a la ruta? —me reclamaba el hombre.

La mujer seguía hablando a la distancia. Llevo la moto a la banquina. La sentía rara. El hombre me seguía hablando. No le entendía nada.

— Aguantá, maestro, dejame que me saque el casco —le digo, tratando de asimilar lo acontecido.

— ¿Estás bien? ¿Te pasó algo? —me dice el hombre.

— Me duele el tobillo izquierdo —respondo. No sé si en estado de shock o abrumado. ¡Me habían chocado!

A lo que él me vuelve a recriminar lo mismo:

— ¿Cómo te vas a largar así a la ruta?

Respiro un par de veces. El tobillo me avisaba que algo no estaba bien.

— Miré por el espejo y no te vi, maestro. Te juro que no te vi —le respondo.

Y cuando él me quiere volver a hablar, la mujer le dice, fuerte y claro:

— ¡Te dije que venías muy rápido! ¿Cómo vas a doblar una curva a 140?

La expresión del hombre cambió de repente. Caigo en cuenta de que **no era solo mi culpa**, o al menos ante cualquier acontecimiento posterior podía usar eso a mi favor.

— Ya está, estoy bien. Me duele un poco el pie, pero no debe ser nada grave — respondo, mientras mentalmente iba pensando en la documentación necesaria que debería suministrarle y a la vez exigirle

al tipo por si había que involucrar a los seguros. A la vez, caminaba hacia mi moto.

Detrás mío, sonido de escapes. Era De la Serna, que volvió por mí, solo para ver qué pasó.

— ¿Qué pasó, hermano? —me pregunta.

— Nada, no nos vimos y cuando quiero retomar, el auto me pega en el frente de la moto. Ayudame a levantarla.

El tipo del auto discutía con la mujer. Manu me recomienda que me acerque al hombre y vea si había algún daño en el auto. Voy, y mientras le decía al tipo que si había algo roto cruzábamos los papeles de los seguros y listo. Para mí no era mayor problema si la moto estaba bien.

Llegamos al auto y por suerte no había nada roto. Solo un raspón de unos 15 cm en el paragolpes delantero. Por la forma de la raya, me doy cuenta de que, por suerte, me golpeó en la rueda delantera, específicamente el neumático, y de alguna manera se me fueron los miedos de haber roto la moto. A decir verdad, el auto me importaba menos que nada.

— No es nada —dice el tipo—. Vamos a ver tu moto.

Otra vez a caminar 50 metros. El tobillo ya dolía mucho. Comienzo a tener una pequeña dificultad para caminar. No le doy mayor atención.

Otra vez, el tipo me hablaba. No sé de qué. Yo tenía la mirada fija en Manu, que estaba escarbando su bolsa de herramientas.

— ¿Qué se rompió, LPM? Tengo que volver en eso —pensaba, mientras caminaba hacia mi moto.

Llego antes de que Manu encuentre lo que estaba buscando. Comienzo a controlar la moto con la vista, desde atrás hacia adelante y desde abajo hacia arriba. Aparentemente no tenía nada.

— ¿Qué estará buscando Manu entre sus cosas?

Como me dolía el pie, me siento en la moto y posiciono el manubrio recto, como para conducir hacia adelante. Y ahí me doy cuenta: con el manubrio hacia adelante, la rueda delantera apuntaba hacia la derecha.

— Manu, me dobló los barrales. ¿Ahora qué hacemos?

— No, boludo, tranqui. Dejame que encuentre la llave Allen. No se dobló nada. Con el golpe, los barrales giraron sobre sí mismos. En 1 minuto te soluciono.

El tipo seguía hablando. No sé de qué.

— Bueno, amigo. No pasó nada. Mi mecánico dice que no hay problema con la moto. ¿Necesitás que hagamos el intercambio de seguros o no?

— No, papá, no hace falta. Si vos estás bien, yo sigo tranquilo —me dice, y automáticamente regresa al auto.

Manu ya estaba aflojando los tornillos del cristo superior de mi moto, y entre los dos después íbamos a ubicar los barrales como deberían ir. En eso vemos que el auto gira y **regresa su camino, en lugar de seguir hacia donde originalmente se dirigía**.

— Este HDP te va a armar quilombo en el puesto caminero —me dice Manu.

— ¿Sabés qué? Ajustá todo así como está. Acomodamos los barrales en el puesto —le respondo.

Y salimos así, torcido hacia un lado pero con la convicción de que **no me iban a tomar por tonto**. Menos de 2 km adelante ya se divisaba el puesto caminero de Río Muerto. A medida que nos acercábamos también fui reconociendo las motos, mis amigos y por último el auto, estacionado frente a la puerta del puesto, y el tipo hablando con un policía.

— ¿Para qué hace eso? —pensaba, mientras frenaba con la moto a la par del auto, también frente al policía.

— Ahí está, justo llegó —dice el tipo.

Y sin sacarme el casco le respondo:

— ¿Qué pasó? ¿No me dijiste que no era necesario cruzar los papeles del seguro? ¿Qué hacemos?

Lo que no me di cuenta es que en esos segundos Manu fue a avisarle a Dani y a Maidana, los dos integrantes de la fuerza policial. Mientras el tipo le respondía al policía las preguntas que yo le hice, interrumpe Dani y se presenta al policía:

— Buenas tardes, Suboficial Mayor Cavalcanti, mucho gusto.

— ¿Perdón, qué? —responde el agente.

Y Dani, con un fuerte, claro y contundente tono de voz, repite su presentación. Automáticamente, hace lo suyo Maidana.

— Buenas tardes, Cabo Maidana, Servicio Penitenciario Provincial.

Y le agrega:

— ¿Cuál es su nombre, agente?

La cara del tipo del auto era digna de una de esas cámaras sorpresa que se solían ver por la tele en los 90. Se le encogieron los hombros, y tartamudeando me pregunta:

— So... so... ¿son todos...?

Mientras, con un dedo, señalaba un escudo nacional de metal que yo tenía sujeto en mi chaleco.

— Sí, ellos son policías —le respondo, con una satisfacción única y casi dibujando en mi mente una picardía a la que podía someter al tipo.

El cual se prestó justo e inocentemente al preguntarme:

— ¿Y vos?

— No, amigo. Yo era del ejército, por eso el escudo… pero me echaron por problemas de conducta.

La cara de ese hombre, al día de hoy, diez años después, me sigue causando risa mientras escribo esto. Quedó pálido, mudo, tieso. A lo que el agente del puesto le pregunta:

— Señor, al final, ¿qué quiere hacer?

El tipo traga saliva, nos mira a todos y a cada uno de los motociclistas que estábamos en el lugar y, con voz aguda, responde:

— No, no… nada. No hay ningún problema. Los muchachos están bien. Al auto no le pasó nada. No hace falta hacer nada.

Mientras se dirigía hacia la puerta del conductor y antes de subir, nos dice a todos:

— Chau muchachos, buen viaje.

La carcajada fue colectiva, hasta del agente que "atendía" la cuestión.

Ya con las tensiones distendidas, con Manu decidimos "enderezar" mi moto. Pocos minutos después, ya estábamos nuevamente en la ruta, con toda la ansiedad acumulada por llegar, despojarnos del equipo de viaje y tomar un balde de fernet con coca. **Ahora sí, definitivamente estábamos en la Provincia de Santiago del Estero**. Nada faltaba para llegar a Pampa de los Guanacos, y afortunadamente el destino estaba ocupado en otros asuntos y nos dejó llegar sin más inconvenientes.

Calculo que eran cerca de las 5 de la tarde al llegar al predio del encuentro, habíamos salido cerca de las 10 de la mañana, sí, casi 7 horas para recorrer 160km, pero ya no nos importaba nada, habíamos llegado, pero el trabajo, para nosotros recién comenzaba, todo lo anterior debía quedar "guardado" para analizar después.

Al ingresar al predio, todavía no había muchos concurrentes, unas pocas carpas, varias motos en una sombra y algo de gente dando vueltas por el lugar, dejamos todas las motos en un espacio libre, como para poner las carpas juntas, formando lo que nosotros llamamos "el barrio" y con Diego fuimos en busca del Sr. Guanaco, preguntamos a 2 o 3 personas que estaban cargando unas heladeras y nadie sabía nada.

— "Salió un ratito, ahora viene" —nos responde una piba.

Por ahí, desde atrás de todo, con un cajón de cerveza en cada mano aparece un muchacho, delgado, bajito, vestido con una remera deportiva de no sé qué equipo, bermudas y un par de alpargatas medio gastadas. Por cuestiones que más adelante voy a contar (sí, esta anécdota es larga, digna de un libro exclusivo, si quisiera contar todos

y cada uno de los detalles), se me quedó grabada en las retinas la apariencia, pero más aún la cordialidad con la que nos recibió el flaco.

— “Hola chicos, ¿cómo están? Bienvenidos, los estábamos esperando hace rato...” —nos saludó.

Bueno, lo saludamos con Diego, nos contó que estaba colaborando porque había poca gente en la organización y desde ese momento nos pusimos manos a la obra, todos los que habíamos salido desde Sáenz Peña.

Maidana y Fer ayudaban a montar una media sombra en unos postes, Jorge colaboraba con la Cantina, Lázaro y Lautaro armaron algunas carpas para colaborar con los que estaban ocupados, yo medio rengo me quedo en la entrada del predio como para ir recibiendo a los viajeros que uno a uno iban llegando y así se fue terminando la tarde. Cuando llega Sr. Guanaco lo saludamos entre todos y comenzamos a planear el resto de las actividades para el evento.

A los que fuimos de Cofradía XIII con el apoyo de Libertad o Muerte nos tocaba la seguridad del escenario y los artistas que se iban a presentar las dos noches del evento.

A mí me tocaba hacer el guiso del camaradería para el sábado al mediodía, Diego, Manu y Jorge iban a recorrer dos radios locales para promocionar el evento, al final, rengo y todo, me terminaron arrastrando a mí también a las radios.

Claudia junto con unas pibas locales se iban a encargar de la recepción de viajeros, y Fer, que tiene experiencia, se encargaba de organizar los juegos y la animación en general del evento.

Estábamos todos 100% comprometidos con la organización del encuentro, menos mi tobillo izquierdo, que se había declarado en

huelga. Para las 8 de la noche del viernes estaba hinchado como un melón y verde como una sandía.

Claudia me decía:

— “Pedile a alguien que te diga dónde hay un hospital o puesto sanitario y te lleven, por lo menos para que te den un desinflamante.”

— “Ahí nomás, ahora me pongo hielo” —fue mi respuesta, dudando de mi propia fortaleza, pero convencido de que podía y debía colaborar con lo que haga falta en el predio.

A veces saltando en una pata y a veces arrastrando la que estaba en huelga, fui de un lado al otro del predio, haciendo todo lo que me fue posible.

El predio no era chico, no quiero exagerar tampoco, pero entre la cantina y el escenario había más de 50 metros y no tenía nada a mitad de camino como para hacer “base” y estar equidistante de los dos lugares donde me llamaban continuamente.

Hasta que por la divina providencia, alguien en broma me dice:

— “Movete en la moto.”

Chau, sí, era la solución. Fui hasta la carpa donde tenía “la desgraciada” estacionada y juntos continuamos la noche.

Llegó el momento de las bandas y con Diego estábamos los dos tomando unos mates (creo) y sube un flaco con una guitarra. En silencio y al mismo instante nos miramos con Diego: era el flaco de los cajones de cerveza, el que nos había recibido.

Se presenta como el TIU Ramos.

(Tiu querido, si en algún momento lees esto, quiero decirte que sos un groso amigo).

Nos brindó un show increíble, para mí es uno de los mejores cantautores de la Argentina y con una calidad de persona inigualable.

Después se presentaron dos bandas de rock que sonaron muy bien y, finalizado el show, nos tocaba a nosotros.

No cantamos ni tocamos ningún instrumento, pero fue nuestra fiesta, había música para bailar, cerveza helada y la compañía que fuimos a buscar.

Sábado

Llegó el esperado sábado, en el transcurso de la mañana cada uno fue saliendo de su carpa y, mate de por medio, nos fuimos ocupando de nuestras obligaciones.
Lázaro y Lautaro estaban como comodines: un rato en el acceso, un rato en la cantina, un rato jugando y de nuevo a ayudar.

Había que hacer el guiso. Me ubico en un gacebo, el cual improvisamos como cocina de campaña, junto un par de mesas y sin pedir ayuda a nadie fueron apareciendo voluntarios.

Mi pie izquierdo seguía reacio a acompañar al resto del cuerpo, pero no importaba, teníamos que almorzar y éramos muchos.

Se picaron todas las verduras, se cortó la carne, no recuerdo quién hizo el fuego, pero con todo listo comencé la faena.

La verdad nada complicado, salvo cuando de pie recibía la presión contra el suelo, resultado de la fuerza que debía hacer para revolver el contenido de una olla de 100 litros y ante cada esfuerzo el tobillo me respondía con puntadas de dolor.

Gracias a Dios el guiso salió bien, y el almuerzo de camaradería un lujoso placer como solo los motociclistas sabemos apreciar.

La tarde fue transcurriendo con normalidad, pero faltaba algo: había ido poca gente.

Y sí, para el sábado al atardecer es difícil que lleguen muchos viajeros.

El Sr. Guanaco sentía que su evento había fracasado y nosotros sentíamos la responsabilidad, no solo de tratar de reconfortarlo de alguna manera, sino que también teníamos que hacer que la poca gente que fue se sienta bien.

No se podía caer el motoencuentro.

Esa misma noche iba a tocar JAF (sí, Juan Antonio Ferreira), Luis Robinson (el mismo que tocó la armónica para Pappo, La Mississipi, Los Redondos, entre muchos más), y otras bandas de rock que tampoco se quedaban atrás.

Hablando con Sr. Guanaco lo convencimos y salimos nuevamente a promocionar el evento en las radios locales, con la intención de que al menos asistiera público local.

Salimos con la intención de hacer ruido, hablamos en cuatro programas distintos de las dos radios, aprovechando el tiempo al máximo.

En uno de los programas, creo que el último, lo convencimos a Maidana que cante.

(No lo mencioné antes por descuido, pero Manu en ese entonces era el vocalista de Alta Tensión, una banda tributo a La Renga que no tenía competencia en el Chaco, y no es que Manu cantaba, él hace la mejor imitación de Chizzo Nápoli que se puede encontrar).

Hicimos todo lo que podíamos hacer en el momento.

Volvimos al predio, ya de noche.

El ambiente estaba quieto.

Fer había organizado algunos juegos y actividades para entretener al público, pero parecía no ser suficiente.

Sr. Guanaco ya había salido a buscar a JAF y Robinson al hotel donde estaban alojados y nosotros estábamos pensando en cómo animar la velada.

En un momento estábamos tomando tereré con Diego y Jorge.

Lo veo a Fernando charlando con el sonidista / DJ del evento.

Volteo a verlos y casi con cierta complicidad, en simultáneo dijimos:

— "Vamo a hacer quilombo."

Y todavía sin saber qué hacer nos dirigimos a la "cabina" improvisada del sonidista.

Al llegar, Diego le pregunta:

— "¿Tenés algo de JAF?"

Mientras el técnico revisaba las canciones en su computadora, con Jorge mirábamos los parlantes que estaban sonando.

No eran los del escenario, eran unos más chicos que daban ambiente nada más al predio.

— “¿Se pueden dar vuelta los parlantes?” —le pregunto con intención de hacerlos apuntar a la calle, que llegue la música al barrio que estaba detrás del predio.

A lo que Jorge interrumpe y antes de que el sonidista responda le pregunta si podía sacar la música por los parlantes del escenario.

El técnico, sin entender todavía nuestros planes, responde que sí.

— “Cambio unos cables de lugar y se puede.”

— “Dale, poné JAF, lo más fuerte que puedas” —dice Diego.

Mientras el sonidista hacía lo suyo, fuimos viendo con Fernando de qué manera, mediante el equipo de sonido y sin parecer la camioneta que pasa a la siesta comprando fierros viejos, podíamos invitar al público vecino a acercarse.

Minutos después, ya estaba Fer al micrófono haciendo lo suyo y nosotros esperando al Sr. Guanaco que en cualquier momento llegaba con los artistas para asegurar el ingreso al predio y de ahí al camarín que ingeniosamente habían establecido en un colectivo viejo al costado del escenario.

Por alguna razón que desconozco, o no recuerdo, ya se había hecho la hora de que comiencen los shows y los artistas no llegaban.

Nosotros, todos listos y preparados, cada uno en la posición que nos correspondía.

El Tiu, fiel a su estilo, se pone la 10 sin que nadie se lo pida. Con guitarra en mano y alma en llamas, sube al escenario, lanza un saludo que corta el aire... y después, lo de siempre: magia pura, como si el escenario fuera su templo.

Algunos minutos después, vemos ingresar al predio la traffic que traía a los artistas que esa noche harían sus presentaciones.

Inicia “Haragán”, una banda Heavy Metal con apariencia de Glam Rock.

Sigue otra banda que hacía covers de rock nacional y, casualmente, en su repertorio tenían algunos temas de La Renga.

Aprovechamos para convencer a Maidana y que suba a cantar.

Después sigue Luis Robinson con una presentación impecable.

Y posteriormente finaliza JAF, para mí personalmente el más esperado de todos.

Después de haber estado con él unos minutos antes en el camarín y haberle hecho autografiar algunas de las menciones que se iban a entregar a los viajeros presentes, no podía contener las ganas de ver su show.

Quería disfrutar de la presentación en vivo de uno de los mejores guitarristas del rock argentino, una figura histórica, un grande.

Pero en menos de un minuto JAF se encargó de arruinar su propio show.

Tras saludar al público, lanzó una seguidilla de comentarios despectivos sobre algunas motos, particularmente las de procedencia china.

El 95% de los motociclistas presentes habíamos ido en motos chinas.

Pasados los desafortunados comentarios, comenzó a tocar.

Pero interrumpía deliberadamente todas las canciones, les cambiaba el ritmo o los tiempos, divagó entre parloteos y canciones inconclusas durante toda su presentación.

A tal punto que parte del público se retiró hacia otros sectores del predio.

Pero eso no fue suficiente para el músico.

Para finalizar, y a pedido de los pocos que estábamos viendo el show, accedió a tocar “Maravillosa esta noche”, su versión de la mítica canción de Eric Clapton.

Magistralmente, casi de forma sublime, se encargó de arruinar también esa canción.

La ejecutó con la guitarra colgando de una sola mano y en ritmo de cumbia (o algo parecido).

Los que debíamos brindarle “seguridad” queríamos boxearlo.

No me quiero imaginar a quienes viajaron más de 600 km, no solo para compartir el evento, sino también para ver su show.

Afortunadamente nadie le arrojó nada, pero tampoco nadie se acercó a pedirle un mísero autógrafo.

Caso contrario fue el de Luis Robinson, quien con total humildad vio su show desde un costado de la cabina del sonidista, como si fuera uno más del público.

Una vez que acompañamos a JAF al camarín, me acerco a Luis y le pregunto si estaba cómodo o si necesitaba algo.

—“Tiene hambre” —me dice el sonidista.

Con Diego salimos raudos a ver qué le conseguíamos en el predio.

Para ese momento, cerca de las 2 de la mañana, solo quedaban en la cantina algunos panes caseros y un queso de cabra artesanal.

—"Y… se tendrá que conformar con esto" —le digo a Diego, mientras caminábamos desde la cantina hacia donde se encontraba el harmoniquista.

Llegamos, hicimos entrega de la humilde comida y Luis, entre risas, nos cuenta la ya por todos conocida anécdota de Pappo cuando conoce a BB King.

Años después tuve la posibilidad de verlo en "El Carpo", un bar de Resistencia.

Cuando me acerco a saludarlo, él con una sonrisa enorme me recibe al grito de:

— "¡Sr. Queso!"

(Pero eso querido lector, es material de otra anécdota).

Cumplidas las obligaciones del sábado en el Moto Rock, volvió a ser nuestro momento de dedicarle el 100% de nuestra atención a la celebración en sí misma, a la charla, a las risas, al compartirnos unos con otros.

Domingo

El domingo arrancó con algo de resaca combinada con un poco de cansancio. Los primeros en salir de las carpas comenzaron el lento ritual de preparar todo para el regreso.

Un poco de música, con volumen justo para que los que seguíamos durmiendo nos fuéramos levantando, compartiendo unos mates, y lentamente pensando en el regreso.
Un poco de análisis sobre el desarrollo del evento y varios etcéteras más.
Mi pie izquierdo seguía renuente a mostrar buena voluntad, aunque ya estaba completamente deshinchado, lo que me daba cierta tranquilidad.

Pasó más de media mañana y todos teníamos la intención de almorzar al menos una picada en Sáenz Peña, como broche de oro al fin de semana.

Ya listos para emprender la retirada, nos encontramos con el Sr. Guanaco, quien generosamente me había traído de regalo un juego de amortiguadores traseros para mi moto.

Si bien no eran específicamente los necesarios, calculé que iban a servir para hacer los 340 km del regreso a casa.

El único detalle a tener en cuenta era que con el peso, a la menor irregularidad del camino, la moto bajaba mucho y el guardabarros trasero rozaba un poco el neumático.

Para mí, nada grave.

Charlamos un rato, nos despedimos de todos los presentes y salimos a la ruta, los mismos que habíamos partido el viernes a la mañana desde La Mandolina.

Volvíamos despacio y tranquilos, casi como aprovechando el trayecto para descansar un poco más.

A unos pocos kilómetros del predio, ya dentro de la provincia del Chaco, nos pasan los Ruteros de Resistencia, como si los corriera el “almamula”.

Pocos minutos después los alcanzamos.

Estaban levantando el equipaje del “Vecino”, que en un tramo complicado perdió el control y terminó cayendo.

Por suerte, resultó ileso.

Seguimos nuestra marcha de regreso, sin prisa pero sin pausa, sin complicaciones.

Unas horas después estábamos en Sáenz Peña, almorzando unos sanguches de jamón y queso en La Mandolina.

Era plena siesta y el sol no nos invitaba a hacer los 170 km restantes hasta Resistencia.

Maidana debía presentarse de nuevo a su guardia, Dani y Fer continuaron su regreso con los Ruteros.

Con Clau decidimos quedarnos un rato más.

Era el cierre perfecto de un fin de semana inolvidable.

Comenzaba a bajar el sol.

Nos despedimos de Jorge y Diego, con el corazón lleno.

Salimos a la ruta, teníamos que cargar combustible y la estación más cercana quedaba justo en la rotonda a la salida de la ciudad, camino a casa.

Llenamos los tanques, aseguramos el equipaje y salimos.

Pero el destino tenía la última jugada para ese viaje.

Ese “roce, nada grave” entre el neumático y el guardabarros me había “comido” toda la cubierta trasera.

Habremos hecho 600 metros desde la estación de servicio y de repente... “plof”, reventó mi rueda trasera.

El domingo ya estaba oscureciendo.

Casi no había posibilidades de continuar el regreso.

Llamada de auxilio a Diego, quien inmediatamente se pone en campaña para rescatarnos.

“Toma prestado” uno de los camiones de auxilio del ACA (el Automóvil Club Argentino, donde trabajaba como encargado). Subimos y atamos mi moto.

Clau y los chicos en el asiento trasero del camión y de regreso a Sáenz Peña.

— “ Tenés que cambiar la cubierta y hasta mañana imposible conseguir nada por acá, quédense nomás” —me aconseja Diego.

Para eso, anticipadamente, mientras esperábamos el auxilio, Clau y yo habíamos decidido no seguir abusando de la generosa hospitalidad de nuestros amigos locales y reservamos una habitación en un pequeño hotel del centro.

Dejamos la moto en el ACA y Diego nos acercó al hotel en su auto.

Coordinamos horarios para la compra del repuesto al día siguiente y no volvimos a despedirnos.

Pocas veces en mi vida disfruté tanto de un baño caliente como esa noche.

Cenamos en un bar y para las 9 de la noche, los cuatro dejamos de existir.

Lunes

8 de la mañana**, s**uena el celular:
— "¿Desayunaron?" —pregunta Diego antes de decir "buenos días".
Yo, la verdad, no sabía ni en qué planeta estaba.
Me levanto, me aseo, pido agua caliente en el comedor del hotel y salgo a esperar a Diego.
Pocos minutos después me pasa a buscar para ir a comprar el neumático de repuesto.

Hace rato venía con la idea de ponerle una "rueda de auto" atrás. Más allá de que siempre me gustó la estética que le da a la moto, también aporta un poco más de estabilidad y durabilidad.

— "Vamos a un lugar donde vas a conseguir la cubierta del Citroën", me dice Diego.
Y en pocos minutos estábamos al otro lado de Sáenz Peña.

Compramos la cubierta, volvimos al ACA, desarmamos la rueda trasera y de ahí a la única gomería de Sáenz Peña, "donde van a saber armarte la rueda como corresponde" (me recomienda Diego).

Como estaba en horario de trabajo, Diego me deja en la gomería y vuelve a laburar, con la condición de que le avise cuando estuviera lista para pasar a buscarme.

Mientras tanto, había varios esperando antes que yo.
Me acomodo sobre unos ladrillos y espero mi turno.

Unos 45 minutos después me atiende un pibe de unos 18 años, pobre pibe, no entendía nada: Neumático de auto, llanta y cámara de moto... le explico más o menos la idea y se pone manos a la obra.

De repente... “pof”.
Explota la cámara que le había dado.

—“Epa, muchacho, ¿qué hacemos?” —le suelto, un poco en plan llamado de atención.

—“No entalona la cubierta, jefe, pero no se preocupe que le repongo la cámara” —me dice con vergüenza.

Desde el fondo, un señor mayor le decía algo al pibe y él no le prestaba atención.

20 minutos después, otra vez... “pof”.
Lo miro al pibe, no me dice nada y sale a buscar otra cámara.

El viejito le vuelve a decir algo y el pibe le responde mal.
Eso no me gustó nada.

Cuando regresa el muchacho, antes de que haga algo, le pregunto:

— “¿Qué pasa con el viejito?”

— “Es mi abuelo, se pasa de molesto, nunca me deja trabajar tranquilo”.

En ese momento tuve ganas de abrazar al viejito y también de pegarle un coscorrón al pibe.

El abuelo, con dificultad, se acerca y con muchísima paciencia le dice:

— “Tenés que comerle un poquito al talón de la cubierta con el bensi (torno de mano), allá por los ’80 hacíamos así para ponerle cubierta de auto a las motos”.

Con más ganas de abrazar al viejito, me largué con autoridad:

— “Hacele caso al abuelo, pibe. Si te aconseja es porque sabe. Ya fundiste dos cámaras, hace más de una hora que estoy acá y tengo que viajar a Resistencia”.

El pibe, de mala gana, se levanta a buscar más herramientas, realiza la tarea según lo aconsejado y en menos de 10 minutos tenía todo listo.

Le aviso a Diego, que a los pocos minutos me pasa a buscar.

Al llegar al ACA ya me encuentro con Claudia y los chicos, ya desayunados y listos para el regreso.

Armamos la moto, la pruebo sin carga, pero con Lautaro arriba.

Cada vez que bajaba la suspensión, no alcanzaba a tocar la rueda.

Momento de reorganizar todo el equipaje de las dos motos.

Dejamos en la moto de Clau solo lo indispensable.

Lautaro llevaba una mochila con ropa y el resto quedó en Sáenz Peña para ser enviado luego por Diego con “alguien que vaya para Resistencia”.

Para las 11 de la mañana del lunes estábamos en ruta, de regreso.

En mi cara había una expresión neutra.

No quería que se me notara ni el temor de que pasara algo más ni la alegría de seguir en ruta.

A los primeros 40 km paramos a almorzar en Quitilipi.

Recién ahí comenzaron a fluir algunas risas.

Más que nada porque Lázaro y Lautaro recién habían caído en cuenta de que habían faltado a clases.

Después de comer unos sanguches, nos volvimos a equipar y otra vez a rutear.

Pasamos Machagay, sin problemas.

Llegamos a Presidencia de la Plaza (donde todo había empezado el jueves). Cargamos combustible y pasamos a saludar a unos familiares de Clau que viven sobre la ruta.

Risas, abrazos, afecto.

Cada vez había más cosas buenas en la balanza del análisis del viaje.

Nos despedimos de la familia y quedaban los últimos 100 km para llegar a Resistencia, que transcurrieron sin pena ni gloria.

Mientras llegábamos al acceso a Resistencia, bajando la velocidad antes de frenar en un semáforo, a mi derecha veo a Clau y Lázaro, hablando entre ellos, riendo.

Y ahí, justo como ahora que te lo estoy contando, siento lágrimas en los ojos y pienso: como con tan poco uno puede ser feliz, pero, **la puta madre, ¡qué cuesta hacer un guiso en Pampa de los Guanacos!**

Capítulo 3: Al Disco

El fuego es el alma, pero el disco es el escenario

Cocinar al disco es como contar una historia lenta, envolvente, de esas que se disfrutan más con el paso del tiempo y el vaso en la mano. Es fuego que no apura, sino que invita. Es humo que no molesta, sino que anuncia. Es ese sonido que hace la cebolla al caer sobre el hierro caliente que ya te empieza a abrir el apetito antes de que haya comida.

El disco tiene algo ancestral, de tribu. Puede que venga de la falta de recursos, de ese reciclaje criollo que transformó una pieza de arado en una cocina itinerante… pero lo que empezó como necesidad se convirtió en ritual. El disco es redondo, democrático y siempre abundante. No pide mucho más que ganas de compartir, una buena base de sabor y alguien que revuelva con paciencia. Y si hay un vino cerca, mejor.

Es imposible cocinar al disco y no armar ronda. Siempre hay alguien que se arrima a mirar, a meter cuchara o a ofrecer el clásico "¿te falta algo?". El disco junta gente, igual que el fuego. Por eso este capítulo no es solo sobre recetas: es sobre ese clima que se arma alrededor. Es el humo que perfuma la ropa, las historias que se mezclan con el aroma del ajo dorado, y la panza que empieza a hacer ruido cuando el fondo del disco ya canta cumbia de sabores.

Así que buscá ese disco que duerme en el galpón, sacale el óxido si hace falta, juntá a la banda y encendé el fuego. Porque acá, como en la vida, el secreto no está en la receta… está en la ronda.

Bondiola Desmenuzada al Disco

Tierna, sabrosa y con ese dulzor malvado que te hace repetir pan

Ingredientes:

1 bondiola de cerdo grande (2 kg aprox.)
2 cebollas grandes
1 zanahoria
6 cucharadas de azúcar rubio
4 dientes de ajo
1 morrón rojo grande
1 litro de cerveza negra
300 cc de caldo de carne
200 cc de crema de leche
Sal y ají molido a gusto

Preparación:

El disco primero: Calentá el disco con un buen chorrito de aceite (de girasol). Mientras toma temperatura, cortá la bondiola en trozos grandes —no la desmenuces todavía— y sellala vuelta y vuelta hasta que esté bien doradita por fuera. Retirá y reservá.

El fondo de sabor: En el mismo disco, bajá un poco el fuego y agregá las cebollas en pluma, la zanahoria rallada o en rodajitas finas, los dientes de ajo picados y el morrón en tiras. Rehogá todo hasta que largue aroma a cocina de mamá.

El toque dulce y criminal: Sumá las 6 cucharadas de azúcar rubio y revolvé bien. El azúcar se va a caramelizar con los jugos de la verdura y te va a dar ese fondo meloso que después hace magia.

Condimentá con sal y ají molido a gusto, probá (obligatorio), corregí si hace falta, y listo.

Hora del baño de birra: Volvé a incorporar la bondiola al disco y agregá la cerveza negra. Que cubra todo o casi todo. Bajá el fuego y dejá que se cocine tranquilo, a fuego medio-bajo, durante al menos 1 hora y media con el disco bien tapado y revolviendo cada tanto con cariño. Si ves que se va secando demasiado, agregá caldo de carne.

Desmenuzar y darle cremosidad: Cuando la bondiola esté tan tierna que se desarme con un tenedor, sacala, desmenuzala y devolvela al disco. Sumá el resto del caldo (si quedó) y los 200 cc de crema de leche. Revolvé suave, integrá sabores y dejá que se espese apenas unos minutos más.

¿Cómo se come esto?

Con pancitos tipo figaza, arriba de papas al plomo, en sanguchito de campo, o solo con cuchara y emoción. Si sobra, al otro día es más rico.

Osobuco al Disco, versión Birrera

Ingredientes:

• 8 ruedas de osobuco (si podes elegirlas fijate que tengan más carne que hueso).
• 4 cebollas grandes.
• 4 zanahorias.
• 4 dientes de ajo.
• 400 ml de cerveza (la que estés por tomar en ese momento).
• 500 ml de caldo de carne
• 2 tomates bien maduros.

• 4 cucharadas de azúcar
• Harina común, para empolvar la carne.
• Aceite.
• Sal y pimienta a gusto.
• Ralladura de limón y un poco de perejil para tirar facha al final (opcional pero suma).

Preparación

1. Prepará la carne: Pasá las piezas de osobuco por harina, que queden bien empanaditas. Mandalas al disco bien caliente con un chorrito de aceite. Doralas de ambos lados, que se sellen y tomen color. Sacalas y reservá en un costadito.

2. Las verduras: En el mismo disco, tirá más aceite si hace falta y metele las cebollas, zanahorias y los ajos (todo picado medio groseramente). Sumale las 4 cucharadas de azúcar. Dejá que se vayan caramelizando tranqui, sin apurar.

3. La clave de la birra: Cuando las verduras están tiernas y medio doraditas, tirale la cerveza. Rasqueteá bien el fondo del disco con la cuchara de madera, que todo ese pegote es sabor puro. Dejá que la cerveza reduzca a la mitad.

Después sumale los tomates pelados y pisados. También podes reemplazarlos con 1 taza de puré de tomates

4. Volvé con la carne al ruedo: Poné de nuevo el osobuco en el disco y agregá el caldo hasta que casi los cubra. No hace falta taparlos del todo. Bajá el fuego (o corré el disco un poco del fuego directo si estás en leña), tapalo y dejalo ahí, mínimo 1 hora y media. Más, mejor. La carne se tiene que deshacer con el tenedor.

Tips del Barba

• No lo apures, esto no es comida rápida. Ponete cómodo, abrí otra birra y esperá.

• Si no tenés tapa para el disco podes usar una bandeja tipo pizzera, fijate que cubra bien el disco

• Si hacés tu propio caldo de carne, te vas al cielo del sabor.

• De acompañamiento, va muy bien con puré, polenta o un buen risotto mantecoso.

¿Querés tirar facha?

Cuando servís, mandale un poco de ralladura de limón y perejil picado por arriba. Le da frescura y quedás como un chef .

Chorizos a la Pomarola al Disco

Ingredientes

- 8 chorizos (pueden ser criollos o parrilleros)
- 1 morrón rojo
- 1 morrón verde
- 1 morrón amarillo
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo (picados, no enteros)
- 2 hojas de laurel
- 1 caja o lata de puré de tomate (tipo 500 ml)
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 vaso de vino blanco o caldo de carne (lo que haya a mano)
- Sal, pimienta y orégano al gusto
- Aceite (no seas tímido, que el disco chupa)

Preparación

*1. **Chorizos a la pista:** Prendé el fuego y calentá bien el disco. Mandá un chorro generoso de aceite. Pinchá los chorizos con un tenedor para que larguen juguito y no exploten, y doralos de todos lados. No tienen que estar cocidos del todo, solo bien sellados. Sacalos y reservá.*

2. **Sofrito bien colorido:** En ese fondo glorioso que dejaron los chorizos, tirá un poco más de aceite si hace falta y mandá las **cebollas y los morrones** cortados en tiras gruesas, tipo bastones. Sumá el ajo picado y las dos hojitas de laurel. Cociná hasta que estén blanditos y empiecen a largar aroma. Si hay alguno mirando, seguro ya se arrima con el pan.

3. **Deglasá:** *Tirá el vaso de vino blanco o el caldo, y revolvé raspando bien el fondo. Esto levanta todo el sabor pegado y lo mete en la salsa. Dejá reducir un par de minutos.*

4. **La Pomarola que enamora:** *Sumale el puré de tomate y las 2* cucharadas de azúcar (esto baja la acidez del tomate y sube la onda del plato). Meté un par de cucharones de agua si la ves muy espesa. Condimentá con sal, pimienta y bastante orégano. Revolvé y dejá que empiece a burbujear tranqui.

5. **Chorizos al jacuzzi:** Volvé a poner los chorizos en el disco, que se bañen bien en la pomarola. Tapalo (si tenés tapa, o improvisá con una asadera) y dejá cocinar todo junto unos **30 a 40 minutos a fuego medio-bajo**. El chorizo se termina de cocinar, se embebe de la salsa, y el perfume ya te va a tener con el pan en la mano.

Va muy bien con puré mixto (papa, zapallo, batata), polenta o simplemente estilo choripán

Pollo al Disco con Papas y Vino Blanco

La receta que te salva cualquier juntada con poco presupuesto y mucha hambre

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 pollo entero trozado o 6-8 presas (muslos, patas, etc.)
- 3 papas grandes
- 2 cebollas
- 1 morrón (rojo o el que tengas)
- 3 dientes de ajo
- 1 taza de vino blanco (se podría reemplazar con mas caldo.)
- 1 taza de caldo de pollo o verdura
- Aceite (para el fondo)
- Sal, pimienta, pimentón dulce y orégano a gusto

Preparación:
Arrancamos con el fuego y el disco bien caliente.
Echale un chorrito de aceite y poné las presas de pollo a dorar. No las apures, dejalas que tomen color de ambos lados. Una vez doradas, las retirás y las reservás.

Verduritas al ataque: En ese fondo hermoso que te quedó, agregá la cebolla cortada en pluma, el morrón en tiras y el ajo picado. Rehogá un par de minutos hasta que larguen aroma.

Papas que enamoran: Pelá las papas, cortalas en rodajas de 1 cm aprox. y sumalas al disco. Mezclá todo con cariño y dejá que se empiecen a dorar un poquito.

Hora del reencuentro: Volvé a meter el pollo al disco, mezclá todo, y agregá el vino blanco. Dejá que evapore el alcohol unos 5 minutos con el fuego a medio.

Caldito y cocción: Sumá el caldo, bajá un toque el fuego y tapá y cociná todo junto unos 30 a 40 minutos, revolviendo cada tanto para que no se pegue.

Condimentá bien: Sal, pimienta, pimentón y orégano. Cuando las papas estén tiernas y el pollo jugoso, ¡listo el pollo! Literal.

Acompañalo con…
Una buena jarra de tinto con soda. Y pan. Mucho pan. Porque el fondo que queda en el disco es puro sabor.

E*sta es otra de esas historias en las que no recuerdo la fecha exacta. Creo que fue en mayo del 2015 o 2016. Sé que era mayo porque coincidía con el motoencuentro del Recorre Caminos de Reconquista,. Para ese evento, "El Recorre" había ideado un desafío de "Cocineros Moteros". Los contendientes éramos:*

1. **Pedro Canoero**, que iba a preparar su mítico "Pupucho" (la sopa de pescado más rica que probé en mi vida).

2. **Beto Maidana**, de los Templarios, con su infalible pollo al disco.

3. **El Barba** (o sea, yo), con mi guiso de arroz con pollo.

La idea del desafío se venía cocinando desde un mes antes, así que no solo los organizadores le metían manija, sino también Pedro, Beto y quien les habla. Cada uno tirando promoción con orgullo desde nuestras redes sociales.

No recuerdo por qué, pero esa vez ni Claudia (mi esposa) ni mis hijos podían acompañarme. Tampoco mis hermanos de Cofradía XIII. Al menos no desde el arranque. El desafío era el sábado, pero los

cocineros teníamos que estar allá desde el jueves a la tarde/noche, para preparar todo y que no faltara nada.

En ese tiempo, Jorge “Rosca” rodaba con nosotros. Si bien no era miembro oficial de C13, ya lo considerábamos parte. Y no solo por eso: con Jorge había (y hay) una amistad de verdad. Por eso mismo, él se jugó y me acompañó desde el jueves. Porque como decimos siempre: ***nadie viaja solo***, aunque sean 200 km.

Dos semanas antes ya estábamos craneando la salida. La que no se enteraba de que tenía que viajar era “La Desgraciada”, mi Motomel Rider 250. Recién salió del taller el martes antes del encuentro, como si estuviera armando su propia agenda. Por laburo no llegué a probarla, pero no me preocupé: Genaro (gran mecánico, piloto de carreras y amigo del alma) me había hecho el motor a nuevo. Garantía total.

El jueves a las 14:00 en punto llegó Jorge a casa. Calibramos ruedas, ajustamos el equipaje —carpa, frazada, mochila y una caja con al menos 120 roscas dulces para vender— y a las 15:10 más o menos, salimos. Ruta tranquila, clima ideal.

Cargamos nafta en el cruce y encaramos la ruta 11. En la estación Jorge me pregunta:

—¿Estás asentando motor?

—Sí —le contesto—. No puedo ir muy rápido.

Pero claro... "***no muy rápido***" para mí era 80-90 km/h. Para Jorge, era 40-50. Salimos suave, pero en cuanto pude, levanté un poco. A los pocos kilómetros, Jorge me hace señas para parar. Me bajo el casco pensando que algo falló, pero no. Me mira serio y me dice:

—¡Boludo, venís muy rápido! ¡Estás asentando motor! Le prometí a Clau que te iba a cuidar, así que despacio nomás.

Y así fue. Hicimos 60 km en más de una hora. Paramos en Basail para un pucho y que "La Desgra" se enfríe. Repetimos el ritual en cada estación hasta llegar a Las Garcitas, Santa Fe, muertos de frío, a las ocho y pico de la noche, con 40 km aún por delante.

En una estación, tomando café, le digo:

—Apenas lleguemos armamos las carpas. El Recorre nos espera con pescado frito y birras. Si nos colgamos, se nos va a hacer tarde y después es un bajón armar las carpas medio ebrios

—De una —me dice Jorge—. Además todavía no habrán llegado tantos viajeros y podemos elegir buen lugar para acampar.

Pacto de caballeros sellado.

Llegamos pasadas las 21. Oscuro, medio perdidos, hasta que oí música y vimos motos tras una arboleda. Ahí estaban los viajeros y los organizadores. Bajamos, saludos, abrazos, y el Recorre vino hacia mí con una birra en mano. Hermoso recibimiento. Nos sentaron en la punta de una mesa larga, y al toque llega una ensaladera gigante, desbordante de pescado frito. Comimos como salvajes.

Yo estaba atento: faltaban las empanadas de pescado que me habían prometido. Le advierto a Jorge: "No te llenes, faltan las empanadas", pero el hombre seguía comiendo como si no hubiera un mañana. A los minutos, la hija del Recorre, aparece con otra birra y avisa: “Ya salen las empanadas”.

Perfecto. Yo me contuve. Jorge, no.

Cuando al fin llegan las empanadas, Jorge vuelve del baño, las ve, y grita:

—¡Nooo, hijo de puta! ¡Era cierto!

Y se pone a correr alrededor del quincho, haciendo saltitos como si estuviera entrenando para el Cirque du Soleil.

—¿Qué te pasa? —le pregunto.

—¡Estoy haciendo lugar para las empanadas! ¡No me las pienso perder!

Carcajadas de todos. Y él, por supuesto, también las devoró.

Ya medio alegres (por no decir ebrios), le digo:

—Che, armemos las carpas ahora o amanecemos cagados de frío abajo de un árbol.

—Dale. Voy a buscar otra birra y arrancamos.

Frente a nuestras motos, con una cerveza en mano, contemplamos el campamento. Nos miramos. No hacía falta decir nada. Me adelanto:

—Ya fue. Armemos solo mi carpa, es más grande. Dormimos espalda con espalda y mañana vemos.

—Eso mismo te iba a decir —me responde.

Carpa armada, colchón inflado, cosas guardadas, y vuelta al quincho. La noche siguió con vino en jarra, fernet, cuentos, risas. Estaba el Mago Valenzuela de Retobados, y con él surgió otra historia... pero no es apta para este libro.

Ya de madrugada, nos fuimos a dormir. Al principio, paz. Hasta que Jorge empezó a roncar como una Harley con escape libre. Yo, más pesado que él, me daba vuelta bruscamente en el colchón inflable para hacerlo rebotar cada vez que roncaba fuerte. Funciona. Más o menos.

Ya de día, siento que se levanta. Perfecto, pensé, me estiro y me adueño del colchón. Vuelvo a dormir.

No sé cuántas horas pasaron. Lo que sí sé es que de golpe se abre el cierre de la carpa. No tuve tiempo ni de reaccionar. Jorge, con una bolsa llena de cosas, me dice:

—Barbita, me fui hasta el pueblo, encontré un súper que acepta tarjeta y compré: dos Cocas, un fernet, jabón, galletitas y... una caja de forros.

Yo, todavía medio dormido, apenas escuché lo último. Sin abrir los ojos le respondí:

—No sé cuáles son tus planes, hermano... pero andá armando tu carpa nomás.

Con toda la pereza del universo me levanté. Fui al baño y, en el camino de regreso, me fui cruzando con varios amigos y hermanos. Como era de esperarse, me colgué en una ronda de mates mientras escuchaba planes para el almuerzo. Ya pasado el mediodía, volvimos a encontrarnos con El Recorre para ultimar los detalles del tan esperado “Desafío de Cocineros”. Pasamos el viernes disfrutando mucho, como debe ser.

El sábado a la mañana me levanté, y apenas iba rumbo al baño, vi que varios de mis hermanos de C13 ya estaban terminando de armar sus carpas. Entre mate y mate, ya con la cabeza puesta en lo que había que preparar para cocinar, nos llegó la noticia de que Pedro Canoero

no iba a hacer el “Pupucho”. Nunca supe bien por qué, pero al parecer el Desafío tampoco se iba a hacer.

Charlando con El Recorre, me preguntó si podía hacer igual el guiso para compartir con los viajeros presentes, y que “Beto” también iba a preparar su clásico arroz con pollo al disco.

Después del recibimiento del jueves y por la amistad que tengo con El Recorre, no lo dudé ni un segundo: le dije que sí, de mil amores. Automáticamente me puse manos a la obra. Había que cocinar para mucha gente, así que junté algunos voluntarios para meterle garra al guiso.

Entre los que se sumaron estaban algunos de C13, La Flaca y Naty de Retobados, y seguro alguno más que ahora no recuerdo. Pero éramos un equipo, y le pusimos el cuerpo a la situación. En un momento, veo que Beto estaba cocinando en un disco chico, casi de tamaño doméstico… y yo en una olla de 100 litros. Como que algo no me cuadraba. Y, si te soy sincero, hasta el día de hoy no me cierra del todo.

Pero bueno, más allá de la rareza, la cuestión es que sin desafío igual pudimos cocinar, compartir y disfrutar de un suculento almuerzo entre todos.

Y hoy mientras escribo esta anécdota puedo llegar a la conclusión de que hay encuentros que se planifican con meses de anticipación y aun así salen distintos a lo esperado. Y después están esos otros, como este, que sin cumplir con lo planeado terminan siendo perfectos a su manera. Porque el “Desafío de Cocineros” no se hizo como estaba pensado, pero lo que sí hubo fue entrega, amistad, guiso para un batallón y un recuerdo que se volvió eterno.

A veces creemos que las anécdotas las hacen los grandes eventos, los títulos, las fotos, los carteles… pero no. Las hacen los detalles: el que te

acompaña en la ruta para que no viajes solo, el que te cocina sin preguntar por qué, el que riega con birra una noche de carpa improvisada.

¿Y sabés qué? Quizás el secreto está ahí. En no esperar que todo salga perfecto, sino en saber improvisar con corazón. En cocinar igual aunque falte un ingrediente. En armar una sola carpa aunque haya dos cuerpos. En hacer de cada viaje una historia que valga la pena contar.

Porque lo importante no fue quién hubiera ganando el desafío… fue que no se necesitó uno para compartir el plato.

Y como me gusta decir “si la comida se hizo con ganas y se comió entre amigos, entonces la misión está cumplida”

Capítulo 4: Brebajes

Licores Caseros: Cómo hacer tu propio licor de frutas

Esta receta es mi base para casi todos los licores caseros que preparo. Es simple, efectiva y no falla. La idea es usar una base de vodka para olvidarnos de los cálculos complicados sobre graduación alcohólica, y una especie de compota casera para capturar el sabor y alma de la fruta. Vamos con un clásico infalible: **licor de frutillas**.

Ingredientes

- 500 g de frutillas bien maduras
- 750 g de azúcar
- 750 cc de agua
- 300 cc de vodka

Preparación paso a paso

1. **Limpieza y desinfección:**
   Lavá bien las frutillas. Sacales hojas y cabitos. Si tenés desinfectante para frutas, dejalas en remojo la noche anterior. Si no, agua con dos gotitas de lavandina también sirve. Luego, enjuagalas bien.
2. **Corte rústico:**
   Cortá las frutillas en cuatro. No hace falta precisión quirúrgica, solo que liberen bien su jugo.
3. **Compota base:**
   En una olla limpia, colocá las frutillas con el agua. Llevá a hervor. Cuando rompe el hervor, agregá el azúcar y revolvé durante 10 minutos a fuego medio, sin distraerte (ni siquiera para cebarte un mate).
4. **Enfriado y colado:**
   Apagá el fuego y dejá enfriar, preferentemente con la olla destapada para que evapore un poco más.

Colá la mezcla y **guardá las frutillas cocidas** (dato de oro: las podés transformar en una mermelada espectacular).

5. **Filtrado fino:**
   Filtrá el almíbar resultante con un filtro de papel para café. Este paso es clave para que el licor te quede limpio y sin restos flotando.
   Hacelo directamente sobre una botella de vidrio de un litro, previamente bien desinfectada.
6. **El toque final:**
   Llená ¾ de la botella con el almíbar filtrado. Completá con vodka. Cerrá, agitá suavemente y guardá en la heladera 24 horas antes de servir.

Tips y aclaraciones

- Este licor, al no tener conservantes, **conviene tomarlo dentro de los 30 días**. Si sobra... ¡estás tomando poco!
- ¿Te parece que le falta dulzor? Se puede ajustar agregando un poco más de almíbar.
- ¿Querés un color más vibrante? Unas gotitas de colorante alimenticio rojo y queda divino.

Un método, mil sabores: adaptá esta receta a cualquier fruta
La magia de este licor casero no está solo en las frutillas: **el método y las proporciones funcionan perfecto con casi cualquier fruta que se te ocurra**. Lo importante es respetar la lógica de la preparación: cocer la fruta con agua y azúcar para crear un almíbar potente, colarlo bien y mezclarlo con una base alcohólica neutra como el vodka.

Podés usar **duraznos, peras, mangos, ciruelas, uvas, cerezas, ananá, maracuyá**... Lo que tengas a mano, esté en estación o te sobre de algún postre.

Algunos ajustes según la fruta:

- Si la fruta es muy ácida (como el maracuyá o el ananá), podés aumentar un poco el azúcar.
- Si es muy jugosa (como el durazno), reducí un poco el agua.
- Si tiene mucha pulpa (como el mango), filtrá dos veces con paciencia para que no quede turbio.
- Si tiene carozo, sacalo antes de cocinar, al igual que cualquier semilla.
- Peras, manzana, naranja, mandarina, sin cascaras

Lo importante es que **experimentes sin miedo**. Este método está pensado para que sea accesible, adaptable y sobre todo disfrutable. Porque no hay nada como compartir un trago casero que lleva tu sello, tu fruta preferida y ese gustito a "esto lo hice yo".

¿Te sobró fruta?
¿Tenés ganas de probar una combinación loca, tipo banana con canela o arándanos con menta? ¡Hacelo! El camino del licor casero está lleno de sorpresas y descubrimientos.

Licor de Café Ristretto

Potente para corazones acelerados
Esta es una variante que no falla si lo tuyo es el café. Ideal para tomar bien frío después de un asado, para regalar en botella reciclada con etiqueta casera, o para tener en la heladera y cebarte un chupito cada tanto. Acá va cómo se hace con ingredientes simples y método probado:
Ingredientes:

- 250 g de café molido (para filtro, no instantáneo)
- 250 g de azúcar
- 1 Litro de agua
- 300 cc de vodka

Preparación:

1. **Hagamos café:** En una cacerola limpia, colocamos el agua y llevamos a hervor suave, incorporamos el café mientras revolvemos por lo menos durante 10 minutos.
2. **Agregamos el azúcar:** Una vez que el café está caliente pero no hirviendo fuerte, incorporamos el azúcar. Revolvemos continuamente y dejamos a fuego bajito durante unos **10 minutos**, sin que se pase de cocción (así evitamos que se amargue).
3. **Reposo:** Apagamos el fuego, tapamos la olla y dejamos reposar la mezcla unas **2 horas** para que el café libere todo su sabor.
4. **Filtrado grueso:** Colamos la mezcla con un colador fino o tela para filtrar el café molido. No lo presiones mucho, para que no se pase el sedimento.
5. **Filtrado fino:** Una vez colado, pasamos nuevamente el líquido por un **filtro de papel para café**, esta vez directo en una botella de vidrio previamente esterilizada.
6. **Agregamos el vodka:** Cargamos la botella con el líquido filtrado hasta ¾ de su capacidad y completamos con el vodka. Mezclamos bien.
7. **Reposo final:** Guardamos en la heladera por al menos **24 horas** antes de servir. Cuanto más tiempo pasa, más se asienta el sabor.

Tips finales:

- Este licor no lleva conservantes, así que se recomienda consumirlo en menos de **30 días**.
- Si lo querés más dulce, podés agregarle un toque más de almíbar casero.
- Se puede aromatizar con una pizca de canela, un chorrito de esencia de vainilla o incluso una cucharada de cacao amargo durante la cocción del café (¡pero sin pasarse!).

Limoncello Casero (con base de Vodka)
Fresco, fuerte y con toda la onda italiana.

Ingredientes:

- 6 limones grandes (bien amarillos y con la cáscara firme)
- 500 cc de vodka (de buena calidad)
- 500 cc de agua
- 400 g de azúcar

Preparación:

1. **Lavado y pelado:**
   Lavar bien los limones y **pelarlos con un pelapapas** o cuchillo bien afilado, sacando solo la **parte amarilla** de la cáscara (¡sin lo blanco! que amarga todo el asunto).
2. **Maceración:**
   Colocar las cáscaras en un frasco grande o botella de vidrio con boca ancha. Agregar el vodka, tapar bien y dejar macerar en lugar oscuro y fresco por **10 días**, agitando el frasco una vez al día.
3. **Preparar el almíbar:**
   Pasado ese tiempo, hacer un almíbar calentando el agua con el azúcar hasta que se disuelva todo. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
4. **Mezcla final:**
   Colar el vodka para retirar las cáscaras y mezclarlo con el almíbar frío. Revolver bien y embotellar en vidrio limpio.
5. **Reposo:**
   Dejar en la heladera por **mínimo 48 horas** antes de servir. Cuanto más tiempo reposa, mejor se integran los sabores.

Tips:

- Se sirve **bien helado**, tipo freezer. No se congela por el alcohol.
- Si lo querés más fuerte: menos almíbar.
- Si lo querés más dulce: más azúcar.
- Si te sentís creativo, podés sumar un toque de jengibre durante la maceración… pero ojo, no mucho.

Brindar es un acto sencillo, pero cargado de sentido. En cada copa que se alza hay un gesto de confianza, de amistad, de pausa compartida. No importa si es vino, cerveza, fernet o un licor casero hecho con cariño: el alcohol, en su justa medida, no solo desinhibe… también relaja, distiende, y a veces hasta sana. Y en los tiempos que corren, donde la ansiedad y el apuro se volvieron moneda corriente, brindar es casi un acto de resistencia. Una forma de decir: "acá estoy, y estoy con vos".

Porque no se trata de la bebida en sí, sino del momento. Del abrazo que se brinda sin palabras, del "salud" que es más deseo que costumbre. Y si a eso le sumamos una ronda de amigos, buena música y algo rico para picar, la magia se sirve sola.

Eso sí, cada uno tiene sus debilidades. El licor de frutilla, por ejemplo, **a Seba Goussal lo hace pelear con Transformers**. No se sabe si grita "¡Bumblebeee!" o si simplemente entra en fase de combate, pero el resultado suele ser inolvidable. Por otro lado, el de yerba mate tiene poderes místicos: **plancha al Negro Villan hasta que le ponen una cumbia de 7 Lunas**, y entonces, como por arte de magia, vuelve a la vida.

Son recuerdos que quedaron grabados en la memoria de tantas juntadas moteras en mi casa. Historias que arrancan con un brindis y terminan con risas, sobremesa larga y alguna que otra promesa de "nunca más"… que nadie cumple, por suerte.

Al final del día, no importa si el vaso es de vidrio, de lata o un porrón compartido entre cinco. Lo que importa es con quién brindás. Porque en cada trago compartido, también brindamos por la vida, por los caminos andados y por los que nos quedan por recorrer.

Recta Final

La vida es un viaje lleno de experiencias y aprendizajes. A veces hay que recorrerlo en soledad, pero siempre se disfruta más acompañado. En ese trayecto, las relaciones que construimos se convierten en el verdadero sustento del alma. La amistad, la camaradería y la familia son los lazos que nos unen, nos enriquecen y nos sostienen en lo bueno y en lo difícil.

La amistad es un regalo invaluable. Ese lazo que nace de confidencias, risas y momentos compartidos. Los amigos son los que eligen estar, los que escuchan sin juzgar, los que celebran nuestras victorias y nos levantan cuando tropezamos. Tener un amigo es contar con un refugio emocional, un compañero de ruta para lo bueno y lo malo.

La camaradería florece en la complicidad: en un asado, una salida en moto, una ronda de mate. No hace falta hacer grandes cosas; basta con estar. Compartir una pasión es compartir también un poco de uno mismo. Es ese abrazo silencioso que te banca cuando todo se pone cuesta arriba. Viajar con otros no hace que el camino sea más corto, pero sí mucho más llevadero.

La familia, por su parte, es la raíz que nos sostiene. Es donde aprendemos a amar, a respetar y a convivir. Las comidas compartidas, los brindis, las tradiciones… todo eso nos recuerda quiénes somos y de dónde venimos. Y en los mejores casos, también hacia dónde vamos.

Ahora, si hablamos de comunidad y de hermandad, el mundo del motociclismo tiene algo especial. En un moto club, la amistad se transforma en lealtad profunda. No es solo gente que rueda junta: es familia elegida. En cada salida, desde la más corta hasta la más improvisada, el respeto y el cuidado mutuo son la norma. Y cuando cae la noche, y se arma la ronda, no hace falta mucho más que una historia y una birra para sentir que estamos en casa.

Reflexionar sobre estos vínculos es reconocer que no basta con tener gente alrededor: hay que **cultivar** esas relaciones. En un mundo que corre demasiado rápido, tomarse el tiempo para compartir, escuchar y agradecer es un acto revolucionario. A veces, un simple "gracias" tiene más fuerza que mil palabras.

Celebrar la vida con quienes queremos es un ritual que alimenta el alma. Los abrazos, las carcajadas, los platos compartidos... todo suma a la historia que vamos construyendo. Porque cada encuentro —grande o pequeño— puede ser una celebración.

Y así llegamos al final de esta parte del viaje. Esto no fue un curso de gastronomía, ni pretendía serlo. No soy chef, no me da el cuero para MasterChef, y si buscabas técnicas refinadas… bueno, te equivocaste de libro. Pero si buscabas **recuerdos, humo de parrilla, anécdotas que se cuentan con una sonrisa y comidas hechas con cariño**, entonces estamos en la misma ruta.

Cada receta de este libro lleva el nombre, el gesto o la risa de alguien que pasó por mi vida. Desde el amigo que me enseñó el secreto del asado perfecto hasta aquel que, en una juntada demostró que las a veces las cosas no salen como se planearon pero que tampoco era el fin del mundo... pero el compañerismo siempre sale bien.

Cocinar no es solo seguir procedimientos. Es regalar tiempo, poner el corazón, abrir la casa o la carpa. Es conectar. Y si en el camino sumás una buena historia, una risa o un recuerdo que quede para siempre… entonces valió la pena.

Así que, querido lector, te invito a cocinar, a brindar, a compartir. A ponerle alma a cada plato y a cada encuentro. Porque en definitiva, **la mejor receta no está en este libro: está en las ganas de compartirla**.

¡Salud y buen provecho!

Barba

Sinopsis Promocional

Sabor a Encuentros

"Sabor a Encuentros" es una celebración de la magia que se desata en torno a una mesa. Más que un simple recetario, este libro es un homenaje a los momentos compartidos, a las risas que resuenan, a las historias que se entrelazan y a los sabores que despiertan recuerdos imborrables.

A medida que las páginas avanzan, vamos a “rodar juntos” en un viaje culinario que invita a explorar recetas deliciosas de diversas tradiciones, cada una diseñada para reunir a amigos y familiares. Desde los aromas que emanan de la parrilla hasta los platos que evocan la calidez del hogar, "Sabor a Encuentros" te inspirará a preparar comidas que trascienden lo gastronómico, creando un espacio propicio para la conexión humana y el amor.

Cada capítulo está acompañado de alguna anécdota o reflexión sobre la importancia de los encuentros, demostrando que, en cada comida, se enciende una chispa de vida, se construyen vínculos y se forjan recuerdos que perduran en el tiempo. Es un viaje que resalta la diversidad de la cocina y la universalidad de la experiencia de compartir.

"Sabor a Encuentros" no solo te invita a cocinar, sino a crear momentos inolvidables en la compañía de aquellos que amas. Porque al final, se trata de más que solo comida; se trata de la comunidad, la amistad y la celebración de la vida.